
THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

6



LE

# JARDIN FRUITIER

## DU MUSÉUM

---

TOME VI

Paris. — Typographie de Firmin Didot frères, fils et Cie, rue Jacob, 56.

LE

# JARDIN FRUITIER

## DU MUSÉUM

OU

ICONOGRAPHIE DE TOUTES LES ESPÈCES ET VARIÉTÉS

## D'ARBRES FRUITIERS

CULTIVES DANS CET ETABLISSEMENT

AVEC

LEUR DESCRIPTION, LEUR HISTOIRE, LEUR SYNONYMIE, ETC.

**PAR J. DECAISNE**

Membre de l'Institut, Professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle

PUBLIÉ SOUS LES AUSPICES

DE S. E. M. LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE

....... Materiæ tanta abundat copia,
Labori faber ut desit, non fabro labor.

PHÆDR.

TOME SIXIÈME

PARIS

LIBRAIRIE DE FIRMIN DIDOT FRÈRES, FILS ET C<sup>IE</sup>

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT DE FRANCE

RUE JACOB, 56

1864

# LISTE SYNONYMIQUE

DES

# FRUITS PUBLIÉS DE 1863 A 1864

## POIRIERS

ANGOISSE (D').

ANGE (D').
- Ange d'été.
- Desse.
- Notre-Dame.
- Petite Verdette.

ANGORA (D').

ARBRE COURBÉ.
- Colmar Charnay.

ARGENT (D').

BARONNE DE MELLO.
- Beurré Van Mons.

BERGAMOTE PANACHÉE.
- B. d'automne panachée.
- B. suisse.

BOUTOC.
- Notre-Dame (de).

CHARBONNIÈRE.
- Colin noir.
- Malconnaître.

CHAT BRULÉ.
- Rougeaude.
- Rouget.

COMICE (DU).
- Doyenné du Comice.

DALBRET.
- Fondante d'automne.

DEFAYS.
- Doyenné Defay.

JANSEMINE.
- Canette de Boucouge.
- Jeannette.
- Mouille-bouche (partim).

LIÉBART.
- Chamoisine.

LOUISE DE BOULOGNE.

MARSANEIX (DE).

MATOU.

MUSETTE.

PETIT MUSCAT.
- Muscadelle.
- Sept-en-Gueule.

SAFRAN (DE).

SAINT-OURS (DE).

SUCRÉE DE MONTLUÇON.

THOMPSON.
- Vlesembeek.

## PÊCHERS

(PAR M. E.-A. CARRIÈRE).

PÊCHER ADMIRABLE JAUNE.
- — admirable jaune tardive.
- — grosse pêche jaune tardive.
- — grosse jaune.
- — scandalie.
- — sandalie.
- — hermaphrodite.
- — abricot.
- — orange.
- — de Burai.
- — de Bure.
- — abricotée.

PÊCHER AVANT-PÊCHE ROUGE (non de Duhamel).
- — avant-pêche de Troyes.
- — double de Troyes.
- — petite mignonne.
- — petite mignonne hâtive.
- — mignonnette de Troyes.
- — pêche de Troyes.

PÊCHER BELLE DE DOUÉ.

PÊCHER BOURDINE.
- — Bourdin.
- — incomparable de Narbonne.
- — Pavie admirable.
- — Pêche blanche.
  - — bourde.
  - — royale.
  - — de Zwoll.
  - — de Narbonne.

PÊCHER-BRUGNON HATIF D'ANGERVILLIERS.
- — d'Angervilliers.
- — Brugnon violet hâtif.

P. DE CHANG-HAI.
- — Shang-Haï Peach.
- — Shanghae.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS BLANCHES DOUBLES.
- — the double white Peach.
- — chinese double white.

PÊCHER DE LA CHINE A FLEURS ROUGES DOUBLES.
- — chinese double Crimson.

PÊCHER A FLEURS BLANCHES.
- — white blossom.
- — Willow.
- — snow Peach.
- — blanc d'Amérique.
- — de neige.

PÊCHER GALANDE.
- — Belle-garde.
- — noire de Montreuil.
- — grosse noire de Montreuil.
- — Belle de Tillemont.

PÊCHER GALANDE POINTUE.
- — Galande d'Ormeau.

PÊCHER D'ISPAHAN.

PÊCHER MADELEINE BLANCHE.
- — Montagne blanche.
- — Madeleine blanche de Loisel.

PÊCHER DE MALTE.
- — Malte.
- — Belle de Paris.
- — de Paris.

PÊCHER MIGNONNE HATIVE.
- — grosse mignonne hâtive.
- — mignonne pourprée.
- — pourpré hâtif à grandes fleurs.

PÊCHER DE MONTIGNY.
— amandiforme.

PÊCHER-PAVIE DE BONNEUIL.

PÊCHER PLEUREUR.
— weeping Peach.

PÊCHER PUCELLE DE MALINES.

PÊCHER REINE DES VERGERS.
— Monstrueuse de Doué.
— Monstrueuse de Douai.

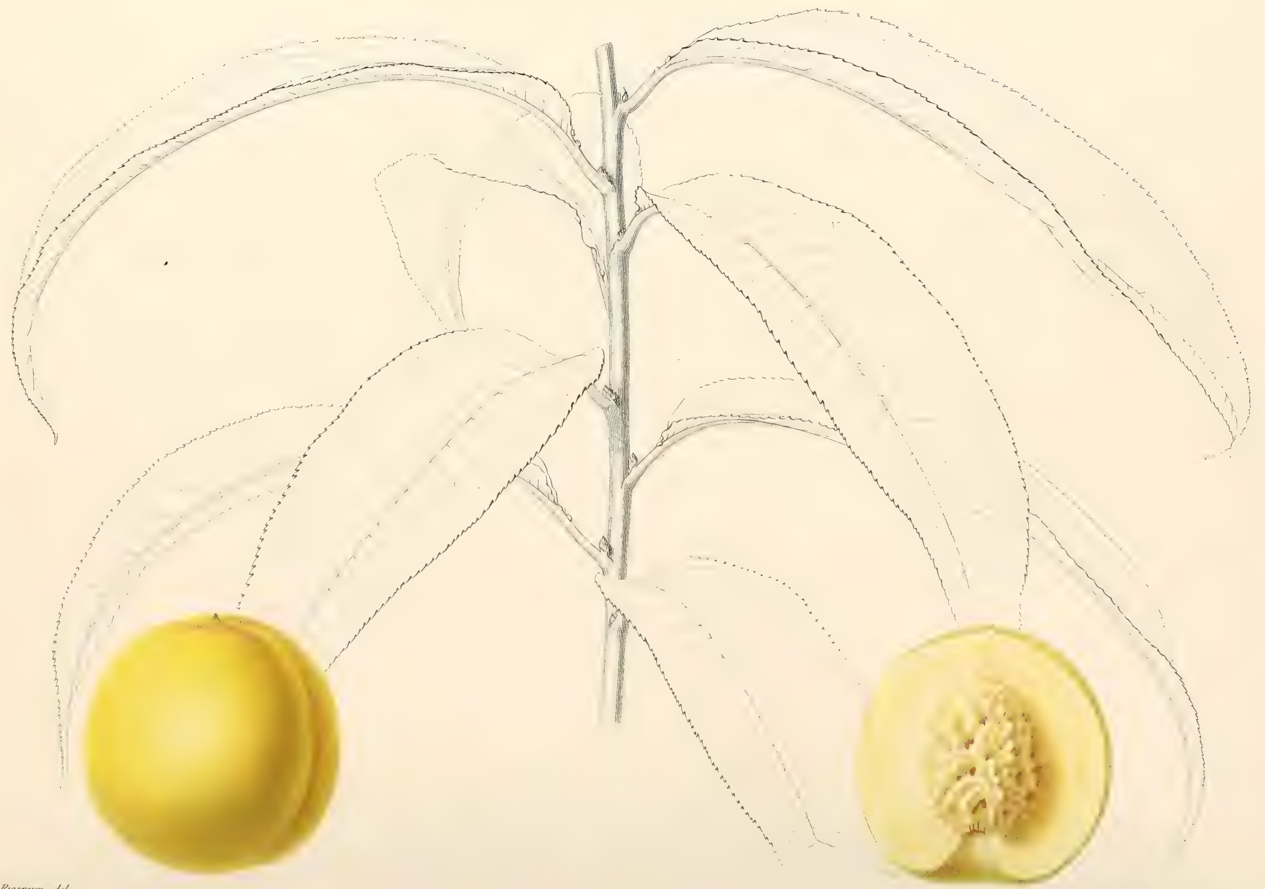
PÊCHER SIEULLE.

PÊCHER TAWNY HUNT'S.
— Hunt's early tawny.
— Hunt's small tawny.
— Tawny Nectarine.

PÊCHER TETON DE VÉNUS.

PÊCHER UNIQUE.
— new serrated.
— Emperor of Russia.
— unique Peach.
— serrated leaf.
— Cut leaved.
— new cut leaved.
— serrated.
— de Smyrne à feuilles dentées.

Paris. — Typographie de Firmin Didot frères, fils et Cie, rue Jacob, 56.



A. Riocreux del

Mlle E. Taillant sc

G. Severeyns, Chromolith.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS BLANCHES DOUBLES.

# PÊCHER DE CHINE A FLEUR BLANCHE DOUBLE.



*Feuilles* glanduleuses, à glandes réniformes. *Fleurs* grandes, doubles, blanches. *Fruit* petit, non coloré, à chair fortement adhérente, mûrissant en septembre.

Arbre très-vigoureux, à rameaux étalés, à écorce de couleur herbacée ou jaunâtre.

Feuilles glanduleuses, étalées, longuement et régulièrement atténuées aux deux bouts, finement et régulièrement dentées; *glandes* réniformes, scutellées ou mixtes, placées sur le pétiole ou plus rarement à la base du limbe.

Fleurs très-grandes, d'un blanc pur; *boutons* gros, sphériques; *calyce* cannelé, à divisions placées sur deux rangs, d'un vert très-blond et presque jaunâtre; *pétales* étalés, nombreux, largement obovales, très-courtement onguiculés, concaves; *étamines* à filets blancs.

Fruits assez longuement pédonculés, un peu plus hauts que larges, ou rarement subglobuleux, quelquefois inéquilatéraux, et alors marqués sur l'un des côtés d'un sillon étroit et profond, terminés par un mucron noirâtre ou sphacélé, assez gros, obtus, placé au milieu d'une dépression; *cavité pédonculaire* large, assez profondément évasée; *peau* duveteuse, ne se détachant point de la chair, d'un vert herbacé, jaunissant un peu à la maturité, mais ne se colorant jamais, laissant transsuder de la gomme qui se coagule en petites masses sphériques à sa surface. *Chair* très-fortement adhérente, blanc jaunâtre, fibreuse, très-juteuse; eau aigrelette, relevée et d'une saveur qui rappelle celle





des Pêches de Vigne. *Noyau* osseux , très-dur, elliptique oblong, très-renflé sur les deux faces, sensiblement atténué vers la base, à peine mucronulé au sommet, marqué de larges sillons presque transversaux, à sutures peu saillantes, à l'exception de la dorsale qui est légèrement aiguë à sa base.

Cette variété, introduite de Chine en Angleterre vers 1842, et d'Angleterre en France vers 1854, est une précieuse acquisition ; ses fleurs, très-nombreuses, semi-pleines et d'un blanc de neige, en font un des plus beaux arbrisseaux d'ornement ; au point de vue du produit elle n'est pas non plus à dédaigner ; elle est remarquablement fertile, et, si ses fruits ne sont pas de première qualité, ils sont néanmoins très-mangeables, et tout nous porte à croire qu'ils deviendront un peu plus gros que ceux que représente notre gravure, qui ont été pris sur un individu planté en pleine terre et en plein vent, lorsque les arbres seront plantés en espalier, à bonne exposition. Leur maturité a lieu vers la première quinzaine de septembre.

Il y a lieu d'espérer que cette variété se reproduira par ses graines, tous les individus que nous avons obtenus jusqu'à ce jour étant à fleurs blanches, aussi élégantes que celles du type dont ils sont issus, et que par la suite on aura ainsi une nouvelle section très-remarquable dans le genre Pêcher.

---

« *The double White Peach.* Les fleurs de cette plante sont entièrement blanches, semi-doubles... ; elle est probablement aussi rustique que la Vieille Pêche blanche, et, comme elle, incapable d'être améliorée par la greffe ; elle forme un petit arbre ou un grand arbrisseau. Fleurit en mars. » *Journal of the horticultural Society of London* [1847].



*A. Riocreux del.*

*Mlle E. Taillant sc.*

*G. Severeyns, Chromolith*

PÊCHER UNIQUE.

# PÊCHER UNIQUE.

Feuilles dépourvues de glandes, très-longuement et irrégulièrement dentées. Fleurs très-petites. Fruit de grosseur moyenne, à chair non adhérente, mûrissant vers la fin d'août.

Arbre en général peu vigoureux; à rameaux gros, courts; à écorce violacée, marquée quelquefois de taches plus foncées.

Feuilles très-rapprochées, dépourvues de glandes, assez épaisses, longues, étroites, à dents écartées très-inégales.

Fleurs très-petites, campaniformes, rose-lilacé terne, à pétales oblongs, légèrement concaves; *étamines* peu saillantes, quoique rarement incluses, atteignant souvent la longueur des pétales.

Fruit ordinairement inéquilatéral et bosselé, marqué sur l'une des faces d'un sillon très-étroit, et d'autant plus profond que le fruit est plus irrégulier, ordinairement terminé par un très-petit mucron; *cavité pédonculaire* largement évasée, peu profonde; *peau* assez épaisse, se détachant facilement de la chair, couverte d'un épais duvet gris, blanchâtre à l'ombre, rouge foncé ou violacé sur les parties exposées au soleil. *Chair* non adhérente, blanche ou rosée, rouge foncé dans la partie qui touche au noyau, fondante, remplie d'une eau sucrée légèrement acidulée ou vineuse. *Noyau* roux foncé ou brunâtre, très-irrégulièrement ovale, comprimé (surtout sur l'une des faces), profondément sillonné, quelquefois renflé vers le milieu, atténué à la base, obtus ou terminé par un petit mucron sétiforme; suture dorsale

2

presque droite, peu saillante, comprimée dans toute sa longueur, accompagnée sur les côtés d'un sillon étroit assez profond; suture ventrale très-convexe, à peine sillonnée.

Cette variété, qui par l'extrême et singulière dentelure de ses feuilles ne peut être confondue avec aucune autre, mûrit ses fruits, à Paris, dans la dernière quinzaine d'août; ceux-ci sont assez bons dans les années chaudes, mais restent au contraire sans saveur dans les années froides et humides; ils deviennent très-vite pâteux lorsqu'on les laisse mûrir complétement sur l'arbre, aussi convient-il de les cueillir un peu avant la maturité et de la leur laisser atteindre au fruitier.

Le Pêcher unique doit être planté à bonne exposition et dans un terrain sec; il a l'inconvénient d'être fréquemment attaqué par le blanc des Pêchers (*Oidium Persicæ*); il faut donc soufrer aussitôt qu'on aperçoit les premières traces de cette maladie.

---

« Cet arbre pousse lentement et paraît assez sujet au miellat; les feuilles sont bordées de dents profondes et très-prononcées. Fruit inégalement divisé par une profonde rainure; sa saveur est bonne. Mûrit en août. Fleurs petites. — D'après M. Flay, cette variété a été trouvée sauvage dans les bois de New-Jersey. » *New American orchardist* [1835].

« Feuilles profondément et doublement dentées, fruit hâtif, singulier. Originaire des bois de New-Jersey. » *The orchard and fruit garden* [1839].



*A. Riocreux del.*

*Mlle E. Taillant sc.*

P. CHARBONNIÈRE.

# P. CHARBONNIÈRE.

Fruit d'été, pyriforme, ventru ou quelquefois arrondi; à peau d'un vert jaunâtre, parsemée de gros points fauves, légèrement lavée de roux du côté du soleil; à queue longue, droite ou arquée, un peu plissée à son insertion sur le fruit; à chair fondante, sucrée-acidulée, parfumée.

Arbre propre à former des plein-vent, très-fertile; à scions de grosseur variable, de couleur brun-marron, glabres, parsemés de quelques lenticelles oblongues, à coussinets peu saillants, mais accompagnés d'arêtes décurrentes; yeux coniques plus ou moins saillants, grisâtres ou cendrés.

Feuilles florales ovales, mucronées, presque entières, pubescentes en dessous, à pétioles grêles, assez courts, un peu rosés; les adultes à peu près de même forme, ovales-arrondies ou suborbiculaires, acuminées ou obtuses, à bords dentés ou crénelés.

Fleurs grandes ou très-grandes, rosées dans le bouton, semi-doubles, portées sur de très-longs pédicelles verts; calyce à divisions linéaires, longues, acuminées, aiguës, blondes en dessus, étalées ou recourbées; pétales suborbiculaires, entiers ou échancrés, les externes mollement onguiculés, les internes cordiformes, munis d'onglets assez longs.

Fruit d'été, pyriforme, à queue longue, arquée ou droite, un peu renflée à son origine, brune ou vert-olivâtre, portant la trace de quelques bractéoles et parsemée de très-petites verrues, épatée ou

un peu plissée à son insertion sur le fruit; *peau* mate, vert-jaunâtre et assez semblable à celle de la poire d'Angleterre, parsemée de gros points fauves entremêlés de quelques marbrures un peu rugueuses, légèrement lavée de roux du côté du soleil; *œil* large, à fleur de fruit, à divisions très-étroites, étalées, légèrement pubescentes ou blanchâtres en dessus, persistantes ou caduques; *cœur* dessinant un losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; loges moyennes; pepins bruns ou noirs; lacune centrale subéreuse, assez large.

Chair très-blanche, fondante, très-juteuse; eau sucrée-acidulée, relevée.

Cette variété, supérieure en qualité à la poire d'Angleterre, jouit d'une juste estime dans le Dauphiné, d'où MM. G. de Linage et Verlot me l'ont envoyée sous les noms de *Colin noir,* de *Charbonnière* et de *Méconnaître.*



A. Riocreux del.

Mlle E. Taillant sc.

P. BOUTOC.

# P. BOUTOC.



Fruit de fin d'été, moyen, oblong, obtus ou turbiné; à queue arquée, légèrement enfoncée dans le fruit; à peau lisse, jaune-citron à l'ombre, un peu lavée de rouge au soleil, marquée de fauve autour du pédoncule; à chair très-fondante, sucrée, légèrement citronnée.

Arbre des plus fertiles, généralement cultivé en plein vent; à scions grêles, de couleur olivacée ou brun-violâtre, glabres, à peine flexueux, parsemés de lenticelles arrondies; coussinets à peine saillants, sans arêtes; yeux petits, coniques, noirâtres, appliqués contre le scion.

Feuilles florales ovales, à bords un peu redressés, mucronées, pubescentes en dessous; les adultes de deux formes : celles des rosettes grandes, arrondies, acuminées, presque entières, portées sur de longs pétioles; celles des scions souvent de formes variables, les inférieures oblongues, arquées, les supérieures ovales-elliptiques, crénelées-dentées, acuminées, étalées.

Fleurs moyennes, blanches, un peu rosées dans le bouton, portées sur des pédicelles un peu tomenteux et assez courts; calyce à divisions lancéolées, réfléchies, rousses en dessus; pétales ovales, quelquefois elliptiques, mollement onguiculés, laissant peu d'intervalle entre eux.

Fruit mûrissant à la fin d'août, oblong, obtus, variant un peu de forme, quelquefois turbiné; à pédoncule droit ou arqué, cylindracé,

lisse; fauve, inséré dans une cavité assez profonde, étroite et régulière; *peau* lisse, jaune-citron à l'ombre, quelquefois légèrement lavée de rouge au soleil, parsemée de nombreux points fauves et marquée d'une large tache de même couleur et un peu squameuse autour du pédoncule; *œil* moyen, presque placé à fleur de fruit, à divisions lancéolées, dressées ou légèrement étalées, et formant une étoile, glabres; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de près-petites granulations; loges moyennes; pepins noirs; lacune centrale étroite.

Chair blanche, fine, fondante; eau abondante, sucrée, légèrement anisée ou citronnée. — Excellente, mais passant très-vite.

Ce poirier, originaire du village de Boutoc, entre Sauterne et Barsac, est très-répandu dans le département de la Gironde sous le nom de *P. de Notre-Dame*. Son fruit est très-recherché des confiseurs, qui apprécient la finesse et la blancheur de sa chair.

---

« *P. Boutoc* ou *Notre-Dame* paraît être encore un fruit local, cultivé surtout aux environs de Bazas. Cette variété mûrit un peu plus tard que la P. Monchallard; elle est à peu près de même forme et d'égale grosseur; sa chair est fine, sucrée, fondante et agréablement parfumée. C'est une délicieuse poire pour la table, reconnue de première qualité pour compote et pour les confiseurs. » E. Glady, *Rapp. sur les trav. de la Comm. pomol. de la Gironde*, 1re partie [1858].



A Riocreux del.
G. Severeyns. Chromolith.

Mlle E. Taillant sc.

PÊCHER DE CHANG-HAÏ.

# PÊCHER DE CHANG-HAÏ.

Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs très-grandes. Fruit gros, souvent inéquilatéral, à chair très-adhérente, mûrissant au commencement de septembre.

Arbre peu vigoureux, à rameaux peu nombreux, courts, gros, à écorce roux fauve, parfois rouge sur les parties exposées au soleil.

Feuilles glanduleuses, très-grandes, d'un vert blond, ovales-lancéolées, planes, à dents arrondies, courtes. *Glandes* réniformes, très-grosses ou subglobuleuses (glandes mixtes).

Fleurs très-grandes, étoffées, d'un beau rose légèrement lilacé, à pétales largement cordiformes et courtement onguiculés.

Fruit obovale, ordinairement plus haut que large, souvent inéquilatéral, légèrement déprimé au sommet, qui porte une sorte de petit mucron très-court, noirâtre, assez gros. *Cavité pédonculaire* large, régulière, peu profonde. *Peau* très-duveteuse, chatoyante et dure au toucher, blanc jaunâtre, lavée ou fouettée de rouge carminé ou violacé sur les parties exposées au soleil et notamment vers la cavité pédonculaire, qui est presque toujours colorée. *Chair* extrêmement adhérente, grossière et fibreuse, à peu près blanche, excepté près du noyau, où elle est rosée; eau très-abondante, peu agréable, laissant dans la bouche une saveur âpre ou astringente qui prend fortement à la gorge. *Noyau* court relativement à la largeur, inéquilatéral, ovale, renflé sur les deux faces, qui sont plutôt comme perforées que

sillonnées, largement obtus à la base, atténué vers le sommet en une pointe forte, très-élargie; suture ventrale convexe, largement sillonnée; suture dorsale un peu saillante, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le Pêcher de *Chang-Haï* est assez facile à reconnaître, lors même qu'il manque de fruits, soit à l'ampleur considérable de ses feuilles, soit aux dimensions de ses fleurs, qui sont d'un beau rose et un peu chiffonnées. Sa végétation est faible; il est de courte durée, se dégarnit facilement et ne forme jamais un bel arbre. Son fruit, de qualité très-médiocre, a l'inconvénient de se fendre, mais il se conserve très-longtemps au fruitier. Sa maturité, à Paris, a lieu dans la première quinzaine de septembre.



A. Riocreux del.

Mlle E. Taillant sc.

PECHER AVANT-PÊCHE ROUGE.

# PÊCHER AVANT-PÊCHE ROUGE.



Feuilles glanduleuses, à glandes *mixtes* (subréniformes, subglobuleuses ou scutellées). Fleurs petites. Fruit très-petit, rond, coloré, à chair souvent légèrement adhérente, mûrissant fin de juillet ou au commencement d'août.

Arbre de moyenne vigueur; à rameaux un peu grêles, se colorant assez fortement lorsqu'ils sont frappés par le soleil.

Feuilles un peu tombantes, étroites, parfois arquées et légèrement concaves, longuement atténuées au sommet, très-courtement dentées, à dents arrondies, excepté sur les jeunes feuilles où elles sont aiguës. *Glandes* de diverses formes (mixtes), les unes subglobuleuses, les autres subréniformes ou scutellées.

Fleurs petites, campaniformes, rose plus ou moins foncé; à pétales oblongs, concaves ou en cuiller. *Étamines* saillantes.

Fruit subsphérique, très-petit, à peine sillonné, souvent légèrement mamelonné et terminé par un petit mucron aigu, fin, ordinairement courbé. *Cavité pédonculaire* très-régulièrement élargie, arrondie. *Peau* couverte de poils gris poudreux, rouge foncé sur les parties fortement insolées, pointillée de roux sur toutes celles qui sont ombragées. *Chair* semi-adhérente, blanche, légèrement rosée, parfois seulement rosée autour du noyau; eau abondante, sucrée, agréablement parfumée. *Noyau* ovale ou régulièrement elliptique, très-renflé sur les faces, atténué au sommet en un court mucron pointu, d'un tissu osseux-corné, à surface à peine sillonnée, comme légèrement

perforée; suture ventrale parcourue par un sillon assez large; suture dorsale largement déprimée, plus saillante et plus aiguë à la base.

Le Pêcher *Avant-Pêche rouge* est très-productif, même en plein vent; ses fruits, lorsqu'ils sont à point, sont excellents, très-sucrés, et par cela même très-recherchés des mouches et des fourmis, etc. Si, comme le disent plusieurs auteurs, ces pêches peuvent rester longtemps sur l'arbre après qu'elles ont atteint leur complète maturité, ce n'est, toutefois, qu'au détriment de leur qualité; pour les manger très-bonnes il convient de les cueillir un peu avant qu'elles ne soient complétement mûres et de les laisser *se faire* au fruitier. Cette maturité, sous le climat de Paris, varie, suivant les années, du 20 juillet au 10 août.

Peu de Pêchers ont été aussi souvent décrits, mais peu aussi l'ont été aussi diversement. Il semble en effet y avoir eu, dès le principe, confusion de noms et de fruits; de là des caractères dissemblables appliqués à un même nom, comme des caractères identiques assignés à des noms différents. A une époque plus rapprochée de nous, un auteur célèbre, Poiteau lui-même, a contribué à augmenter cette confusion en décrivant comme trois sortes distinctes la *Petite Mignonne*, l'*Avant-Pêche rouge* et la *Double de Troyes*. Mais, le premier, il a assigné à l'une de ces variétés (à l'*Avant-Pêche rouge*) un caractère qu'aucun auteur n'avait encore indiqué : celui d'avoir les feuilles *dépourvues* de glandes, fortement et même surdentées.

Bien que Duhamel et quelques autres auteurs décrivent sous le nom d'*Avant-Pêche rouge* un Pêcher à grandes fleurs, nous n'en avons pas moins cru devoir considérer comme synonymes et se rapportant à une même sorte les noms de *Petite Mignonne*, *Avant-Pêche rouge*, *Avant-Pêche de Troyes, Pêche de Troyes, Mignonnette de Troyes, Double de Troyes* etc., pour plusieurs raisons : la première parce que, Duhamel n'ayant point parlé des glandes, on ne sait précisément à quoi rapporter le nom qu'il a donné ; la deuxième parce que dans la pratique et depuis très-longtemps tous ces noms s'appliquent à une même variété, et

enfin parce que ce nom d'*Avant-Pêche rouge* indique une variété très-précoce et très-colorée, caractères que présente en effet la variété dont il est question ici.

---

« L'Avant-Pesche de Troyes est plus grosse que *l'Avant-Pesche blanche;* elle est rouge comme vermillon; son goût est relevé et musqué. L'arbre charge beaucoup. » De la Rivière et Dumoulin, *Méthode pour cultiver les arbres à fruits*, p. 193 [1738].

« Double de Troyes ou *Petite Mignonne* est de moyenne grosseur, assez ronde; elle prend beaucoup de rouge; elle a le goût relevé, pareil à celui de l'*Avant-Pêche de Troyes.* Elle fleurit à petites fleurs; sa maturité a lieu à la fin de juillet et au commencement d'août. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« *Petite Mignonne* ou *Double de royes* est d'une moyenne grosseur, ronde, prenant beaucoup de rouge; son eau est délicate; elle fleurit à petites fleurs, et mûrit au commencement d'août, au levant. » Nollin, *Essai sur la Culture moderne* [1755].

« Il y a beaucoup de ressemblance entre ce Pêcher et l'*Avant-Pêche rouge*, ou *Avant-Pêche de Troyes.* Celui-ci est un arbre plus vigoureux, également abondant en fruits et produisant plus de bois. Ses feuilles, lisses et unies, quelquefois un peu froncées auprès de l'arête, sont longues d'environ 4 pouces, larges de 14 lignes, plus larges près du pédicule que vers l'autre extrémité, qui est terminée en pointe très-aiguë, dentelées sur les bords très-finement et légèrement. Ses fleurs, très-petites, le distinguent bien de l'Avant-Pêche rouge. Son fruit est une fois plus gros que l'*Avant-Pêche rouge;* d'une forme plus constante, tantôt rond, sa longueur et son diamètre étant égaux (17 lignes), tantôt un peu allongé de la tête à la queue; quelquefois au contraire ayant de 17 à 18 lignes de longueur et de 20 à 21 lignes de diamètre; il est divisé suivant sa longueur par une gouttière peu profonde, quelquefois bordée d'une petite lèvre. La queue est placée dans une cavité profonde et assez large; la tête est terminée par un petit mamelon ou appendice pointu. La chair est ferme, fine, blanche même auprès du noyau, où l'on aperçoit rarement quelques veines rouges. L'eau abondante, un peu sucrée, vineuse, de cette petite pêche, lui donne une place parmi les bonnes pêches. Le noyau est petit, ayant 9 lignes de longueur, 7 de largeur et 6 d'épaisseur; il se détache difficilement de la chair. Le fruit

reste longtemps sur l'arbre. Sa maturité, qui arrive vers la fin d'août, concourt avec celle des dernières Avant-Pêches rouges. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 8, n° 3 [1768].

« *Arbre* vigoureux, productif; feuilles lisses, quelquefois froncées près de la nervure médiane, longues d'environ 10 centimètres, larges de 3 à la base, se terminant en pointe aiguë, très-finement dentées sur les bords, à glandes globuleuses. *Fleurs* moyennes. *Fruits* variables de forme, cependant le plus souvent ronds, d'un diamètre de 40 millimètres, divisés longitudinalement par un sillon peu profond, se terminant au sommet par un petit mamelon. *Peau* duveteuse, mince, d'un beau rouge foncé sur les parties frappées par le soleil, d'un jaune faible et pointillée de rouge du côté opposé. *Chair* fine et blanche, à peine veinée de rouge près du noyau, dont elle se détache facilement, à eau abondante, sucrée et vineuse. Sa maturité arrive, selon les expositions, du 20 juillet au 1er août; elle se conserve assez bien sur l'arbre; on ne la cultive plus à Montreuil depuis que les primeuristes sont venus à bout d'obtenir des Pêches avant cette époque. » Lepère, *Taille du Pêcher*, p. 123 [1846].



A. Riocreux del.

Melle E. Taillant sc.

P. D'ANGOISSE.

# P. D'ANGOISSE.



Fruit d'hiver, petit ou moyen, turbiné ou arrondi, à queue droite ou arquée; à peau jaune, parsemée de gros points et recouverte de nombreuses taches ou marbrures rudes, de couleur fauve ou ferrugineuse, rarement teintée de rouge au soleil; à chair cassante, sucrée, astringente. Fruit à cuire.

Arbre de plein vent, très-fertile, à scions légèrement flexueux, fauves ou brun-violacé au soleil, glabres ou un peu pubescents au sommet, parsemés de nombreuses lenticelles arrondies; yeux coniques, rougeâtres, légèrement écartés du scion.

Feuilles florales ovales ou ovales-cordiformes, aiguës, mucronulées, entières, très-blanches en dessous, pubescentes en dessus, portées sur de courts pétioles; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales ou cordiformes, acuminées, entières ou crénelées, glabres, étalées, à pétioles grêles; celles du scion arquées, à bords relevés, dentées ou crénelées, dépourvues ou munies de stipules souvent foliacées.

Fleurs moyennes, blanches, à peine rosées extérieurement, portées sur des pédicelles assez courts, tomenteux et blancs; calyce à divisions lancéolées-linéaires, étalées ou réfléchies, cotonneuses sur les deux faces; pétales obovales, onguiculés, laissant des intervalles entre eux, étalés.

Fruit mûrissant en hiver et se conservant jusqu'en mars, moyen

ou petit, turbiné ou arrondi, à queue droite ou arquée, cylindracée ou un peu renflée aux deux extrémités, insérée dans l'axe du fruit, où se présentent souvent de légers plis; *peau* jaune terne à l'ombre, lavée de rouge brun ou de couleur de brique du côté du soleil, parsemée de nombreux points bruns ou rougeâtres entremêlés de marbrures ferrugineuses ou brunes, squammeuses et rudes; *œil* moyen, placé au milieu d'une faible dépression ou à fleur de fruit, à divisions tronquées ou plus rarement persistantes, étalées, cotonneuses, entourées de larges taches fauves marquées de zones concentriques; *cœur* arrondi, accompagné de grosses granulations; loges moyennes; pepins noirâtres ou bruns; lacune centrale étroite, subéreuse, atténuée vers l'œil.

Chair cassante ou demi-cassante, granuleuse, grossière, blanchâtre, assez juteuse; eau sucrée, assez relevée. — Fruit à cuire, mais mangeable cru, quoique très-granuleux.

Le poirier d'Angoisse se cultive dans plusieurs de nos provinces, telles que la Bretagne, le Perche, le Berri, la Brie, etc., où partout on l'estime au même titre que le poirier de Martin-Sec. C'est, m'écrit un des plus grands pépiniéristes du département du Cher, M. Ch. André, une des plus anciennes variétés de la contrée; nous en possédons de nombreux individus qui mesurent plus de 2 mètres de circonférence à 3 mètres au-dessus du sol et à la naissance des premières branches. Ses fruits sont considérés dans le pays comme l'un des meilleurs fruits à cuire.

Les pépiniéristes continuent encore à donner la *Poire d'Angoisse* comme synonyme de la *P. de Bon-Chrétien*, malgré la profonde différence qu'elles présentent, malgré l'autorité des plus célèbres pomologistes du dix-septième siècle, et malgré l'excellent article que M. Debouteville a publié à son sujet en 1860 (1).

(1) De la haute antiquité attribuée à quelques fruits, ou synonymie et histoire de la Poire de Bon-Chrétien d'hiver. *Bulletin de la Soc. d'Horticult. de la Seine-Infér.*, page 80, 1860.

## P. D'ANGOISSE.

Voici ce qu'en dit Charles Estienne :

« Proxima his (Poires d'Estranguillon) fere sunt quæ Angustiana sive Angustiæ pyra nominantur, vulgo *Poires d'Angoisse :* quod dum eduntur, acerbo et austero quodam sapore ita molesta sunt, ut angustiores fauces reddant, et plurimum noceant, nisi matura admodum et emollitissima carpantur. » Ch. Est., *Præd. rustic.*, p. 178 [1554].

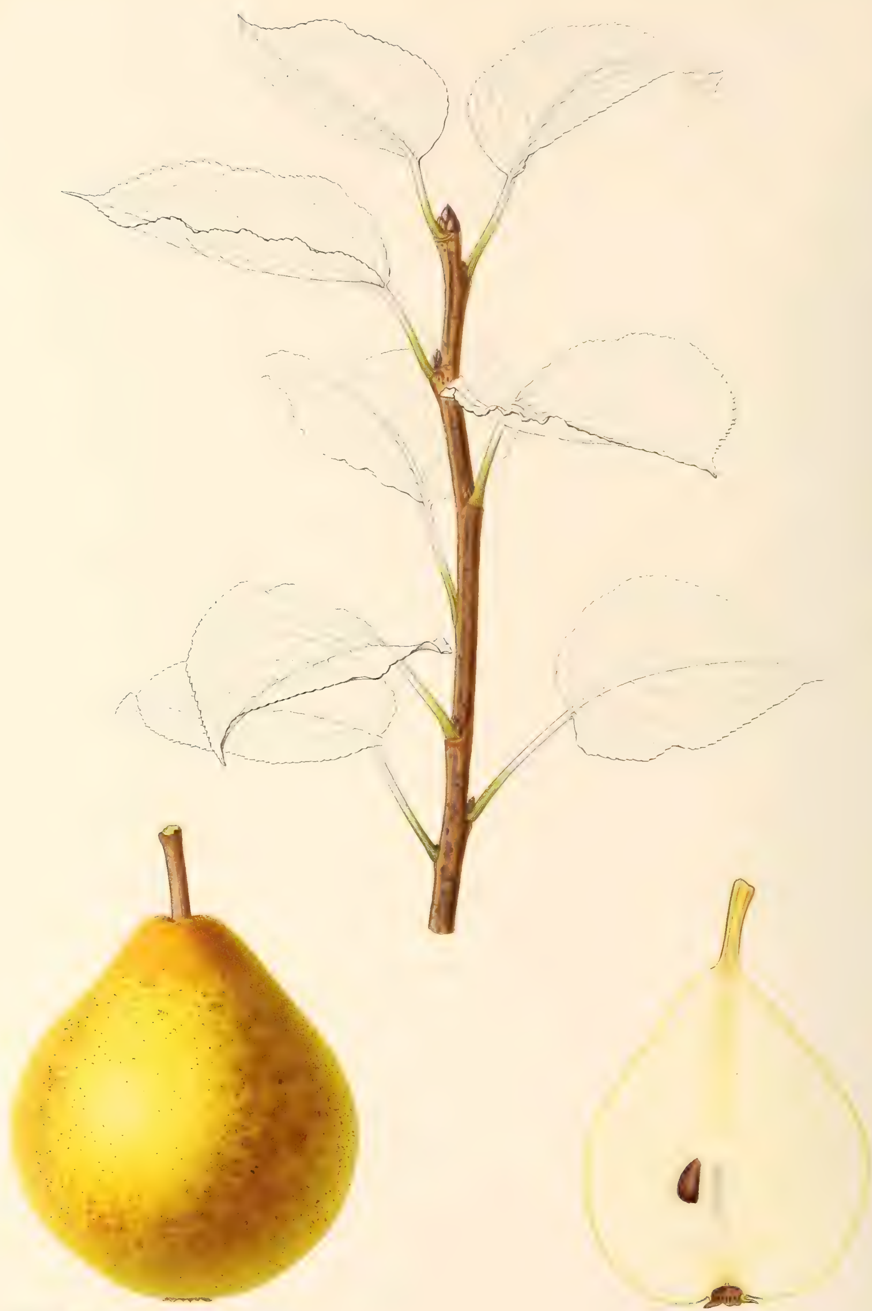
Le Dictionnaire de Trévoux reproduit l'article de Ménage : « P. d'Angoisse sont poires de mauvais goût, qui prennent à la gorge, ainsi nommées dans un village qui est en Limousin (1) du même nom, où elles furent trouvées en l'an 1094. *Pirum anginam premens...* — Poire d'Angoisse est aussi une espèce de cadenas qui s'ouvre par un ressort, et que les voleurs mettent dans la bouche d'une personne pour l'empêcher de crier. » *Dict. Trév.*, voce ANGOISSE, et *Mag. pittor.*, page 213, tab. [1857].

Le *Journal de Seine-et-Marne* a publié un bon article sur les poiriers cultivés dans la Brie, d'où j'extrais le passage suivant, relatif à la Poire d'Angoisse.

« Vient enfin la Poire d'Angoisse, petit fruit dont l'origine est inconnue, comme celle de la plupart des précédents. C'est l'espèce la plus cultivée dans tous les pays, et il n'est pas de propriétaire qui n'ait au moins son Poirier d'Angoisse. La faveur dont jouit cet arbre s'explique facilement : il charge énormément, et, quand le fruit est à sa grosseur, l'arbre ressemble plutôt à un Saule pleureur qu'à un poirier. Il ne fait jamais jachère, comme le font la plupart des fruits à pepins. Un des cultivateurs les plus anciens du pays nous a affirmé que depuis son enfance il ne se rappelle avoir manqué de Poires d'Angoisse qu'en 1859. Néanmoins il a toujours une année meilleure que l'autre. — Le fruit est excellent cuit, soit au four, soit dans la casserole, et sans sucre, pelé et même non pelé. Il fait d'excellent cidre, et, si on le goûte cru, on y trouve moins d'âpreté qu'aux fruits à cidre ordinaire, et une saveur sucrée qui, par la fermentation, doit fournir de l'alcool. — On en conserve facilement jusqu'en avril, si l'on a la précaution de ne pas le froisser en le remuant; autrement il noircit et devient amer; sur l'arrière-saison il est comme farineux, et n'est pas mauvais cru. Dans les années d'abondance, le

(1) Angoisse en Périgord, diocèse et élection de Périgueux. Cette paroisse, qui a le titre de bourg, est située sur le ruisseau de Loudour, à 6 lieues environ nord-est de Périgueux. *Dict. géogr. d'Expilly.*

cultivateur prévoyant le fait sécher, et le retrouve au besoin, soit pour boisson, soit pour sa table. Il fait aussi de bon raisiné. — Dans les vignobles de la Brie, un cultivateur qui aurait une plantation de Poiriers d'Angoisse d'une certaine étendue, aurait sa boisson plus assurée qu'avec une surface double de Vignes ; en outre il l'aurait plus saine, et presque sans travail. — Planté en lignes, il ne gênerait pour ainsi dire point la culture, et, au moment de la moisson, c'est à peine si on s'apercevrait de sa présence dans le champ. Dans son ensemble le poirier d'Angoisse présente la forme ordinaire du genre, la direction pendante des rameaux vient de la charge qu'ils ont à supporter ; les feuilles sont un peu cotonneuses ; les fruits ne sont jamais tachés, ce qui annonce une certaine rusticité ; l'arbre n'atteint jamais de grandes proportions. » Maciet et E. Compoinville, *Journal de Seine-et-Marne,* 24 mars [1861].



A. Riocreux del.

M^elle E. Taillant sc.

P. SAFRAN.

# P. SAFRAN.



Fruit d'automne, petit ou moyen, turbiné, ventru, à peau jaune indien, parsemée de points et de marbrures fauves, marquée de jaune safrané terne autour du pédoncule; à queue insérée dans l'axe du fruit ou un peu en dehors; à chair cassante peu juteuse, sucrée et très-légèrement musquée.

Arbre de plein vent; à scions droits, moyens, bruns ou roussâtres, parsemés de nombreuses lenticelles arrondies; à coussinets assez saillants; yeux coniques, bruns, rapprochés du scion.

Feuilles florales ovales ou suborbiculaires, mucronées, pubescentes en dessous; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales-arrondies, à peine mucronées, entières ou très-finement dentées, portées sur d'assez longs pétioles; celles des scions cordiformes, acuminées, à bords étalés et dentés.

Fleurs moyennes, blanches ou rosées avant leur épanouissement, portées sur de courts pédicelles tomenteux; calyce à divisions réfléchies, couvertes de poils blonds en dessus; pétales ovales-oblongs ou elliptiques-oblongs, mollement onguiculés, laissant un intervalle entre eux.

Fruit mûrissant à la fin de septembre et dans la première quinzaine d'octobre, turbiné ou ventru; à queue insérée dans l'axe du fruit ou un peu en dehors, droite ou arquée, placée à fleur de fruit ou légèrement

enfoncée, de couleur brune ou olivâtre; *peau* jaune indien ou jaune safrané, parsemée de points entremêlés de marbrures ou de taches ferrugineuses ou brunes, toujours marquée de jaune orangé terne autour du pédoncule et du calyce; *œil* à fleur de fruit ou placé au milieu d'une faible dépression marquée de zones concentriques, à divisions caduques ou persistantes, coriaces, glabres ou tomenteuses; *cœur* dilaté transversalement, entouré de nombreuses granulations qui s'étendent sur toute la longueur du faisceau vasculaire central; loges moyennes, à parois épaisses; pepins noirâtres; lacune centrale subéreuse, atténuée vers l'œil.

Chair demi-cassante ou cassante, peu juteuse, laissant du marc dans la bouche; eau sucrée, très-légèrement musquée. — Très-médiocre.

Cette ancienne variété se cultive dans le Perche, d'où elle a été envoyée depuis longtemps au Muséum par MM. Émile Desvaux et Ed. Prillieux.

---

« Le Poirier de Safran est un fort bon arbre, lequel prend la croissance promptement, et rapporte tous les ans quantité de fruit, qui se garde fort longtemps; il n'est subject aux incommodités; vous le pouvez faire greffer sur telle espèce de poirier qu'il vous plaira. » Cl. Mollet, *Théâtre des plants et Jard.*, p. 38 [1652].

« Safran d'Automne, est long et gros quasi comme Fusée, et a force eau. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouvelle Instr.*, p. 61 [1670].



A. Riocreux del.

PÊCHER REINE DES VERGERS.

Mlle E. Taillant sc.

# PÊCHER REINE DES VERGERS.



Feuilles glanduleuses, à glandes nombreuses, réniformes. Fleurs très-petites. Fruit très-gros, à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 septembre.

Arbre très-vigoureux; à rameaux longs, effilés; à écorce vert-olivâtre, bientôt rouge sur toutes les parties exposées au soleil.

Feuilles glanduleuses, d'un vert sombre, longuement rétrécies et terminées en une sorte de pointe cuspidée, à surface plane, lisse, souvent luisante, très-finement dentées. Glandes réniformes, nombreuses et très-grosses, souvent placées à la base du limbe.

Fleurs très-petites, peu ouvertes et presque campaniformes, d'un rose clair ou violacé cuivré, à pétales concaves, obovales, distants, atténués en onglet.

Fruit très-gros, plus haut que large, généralement un peu atténué à la base, très-rarement subsphérique, parcouru par un sillon étroit, mais bien marqué, terminé au sommet par un mucronule noir placé dans une cavité étroite, plus rarement légèrement mamelonné. *Cavité pédonculaire* très-étroite, arrondie, assez profonde. *Peau* épaisse, se détachant facilement de la chair, couverte de poils longs, d'un gris poudreux, se colorant fortement en rouge vermillon ou lie de vin sur toutes les parties exposées à la lumière et principalement au soleil, parsemée de points rouge violacé sur toutes les autres parties. *Chair* non adhérente, d'abord ferme, puis fondante, d'un blanc un peu verdâtre, parfois très-légèrement rosée et comme vergetée, rouge très-

foncé, violet même, auprès du noyau; eau très-abondante, en général peu sucrée, souvent aigrelette, parfumée. *Noyau* courtement tomenteux, brun ou violet foncé, régulièrement obovale, renflé au delà du milieu du côté du sommet, qui est à peine mucronulé, très-atténué en tout sens vers la base; à surface grossièrement et profondément rustiquée; sutures peu développées : la ventrale parcourue par un sillon assez large, à bords épais; la dorsale élargie, plus saillante surtout vers la base, qui est amincie-aiguë, sillonnée dans toute sa longueur, surtout sur les côtés.

Le Pêcher *Reine des Vergers* est précieux à tous égards; il est très-vigoureux et productif, et pourrait même, dans beaucoup de localités, se cultiver en plein vent. Son gros et beau fruit, grâce à la consistance de sa chair, supporte assez bien le transport, qualité importante au point de vue commercial. Sa maturité, sous le climat de Paris, a lieu du 10 au 20 septembre. Cueilli avant d'être complétement mûr, il se conserve bien au fruitier et y acquiert même certaines qualités.

---

«... Cette Pêche, qui fut présentée pour la première fois à l'exposition de septembre 1847 par MM. Jamin et Durand, est originaire de Lorèze, près Doué (Maine-et-Loire), où elle fut trouvée dans une propriété appartenant à M. Joneau. C'est là que M. Jamin la vit et l'obtint en même temps que M. Louis Chatenay, pépiniériste à Doué, qui proposa de la nommer *Reine des Vergers*, par allusion au lieu de sa naissance, ce qui fut accepté. » *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, page 466 [1850].

«... Les fruits atteignent au moins la grosseur de ceux de la variété connue sous le nom de *Madeleine de Courson*, souvent même ils la dépassent. Leur forme les rapproche de ceux de la *Galande* ou *Belle-Garde*, dernier nom qu'ils méritent mieux que ceux-ci puisqu'ils se conservent plus longtemps. Ils sont très-lourds, à peau duveteuse, devenant d'un pourpre foncé du côté éclairé par le soleil, et se détachant très-bien de la chair, qui est d'un blanc verdâtre, ferme d'abord comme celle de la *Madeleine de Courson*, mais qui finit par devenir fondante, juteuse et très-sucrée. Mais pour présenter toutes ces qua-

lités les fruits du Pêcher *Reine des Vergers* doivent être cueillis plusieurs jours à l'avance. Ce n'est qu'après 15 ou 18 jours de cueille, et quelquefois davantage, qu'ils se ramollissent et acquièrent toute leur perfection, et ce n'est pas leur moindre mérite, car, mûrissant vers le milieu de septembre, ils peuvent paraître sur les tables dans les premiers jours d'octobre, et, dans l'intervalle, être transportés à de grandes distances, épreuve que bien des Pêches ne sont pas en état de supporter. Cette propriété, de même que celle de réussir très-bien en plein vent sous le climat de Paris, rend donc ce Pêcher extrêmement recommandable... » *Revue horticole*, page 58 [1851].



A. Riocreux del.
G. Severeyns Chromolith.

Melle I. Taillant sc.

PÊCHER GALANDE.

# PÊCHER GALANDE.



Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs petites. Fruit gros, subsphérique, à chair non adhérente ou très-légèrement adhérente, mûrissant fin d'août.

Arbre vigoureux, à rameaux assez gros, à écorce rousse, parfois assez fortement colorée sur les parties exposées au soleil.

Feuilles glanduleuses, longuement et largement elliptiques, courtement rétrécies en une pointe aiguë, courtement dentées, à glandes globuleuses, très-petites, excepté lorsqu'elles sont placées sur le pétiole, où elles sont sensiblement plus fortes.

Fleurs petites, rose vif, à pétales oblongs, distants, assez longuement atténués en onglet. *Étamines* saillantes.

Fruit subsphérique, le plus souvent un peu déprimé, très-aplati à la base, terminé au sommet par un point saillant placé dans un petit enfoncement, quelquefois légèrement mamelonné, à peine sillonné. *Cavité pédonculaire* étroite, très-peu profonde. *Peau* très-finement mais fortement duveteuse, ne se détachant que difficilement de la chair, prenant sur toutes les parties exposées au soleil une couleur rouge pourpre très-foncée qui lui a valu le nom de *Noire* de Montreuil, marquée çà et là de taches plus foncées qui forment sur le fond des sortes de marbrures. *Chair* non adhérente ou un peu adhérente, d'un blanc jaunâtre, parfois saumonnée lorsque le fruit est très-mûr et qu'il a été fortement frappé par le soleil, plus foncée près du noyau, où elle est quelquefois d'un rouge pourpre ; eau très-abondante,

sucrée, agréablement relevée, d'une saveur vineuse lorsque le fruit est bien mûr. *Noyau* assez régulièrement ovale, rouge foncé au moment où on le retire de la chair, arrondi vers la base, terminé au sommet par un mucron court et élargi; à surface profondément rustiquée-sinuée; suture ventrale peu saillante, largement sillonnée; suture dorsale large et très-aplatie, étroite et amincie, aiguë lorsque les noyaux sont petits, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

J. Merlet, La Quintinye et quelques auteurs de la même époque paraissent avoir confondu, sous le nom de Bellegarde, une variété différente de celle à laquelle on donne aujourd'hui ce nom. Duhamel fait observer avec raison que la Pêche Galande est très-anciennement connue, et, d'après Triquel (*Instruction pour les Arbres fruitiers*, 1658), elle aurait été dédiée à M. Galand, grand amateur d'arbres. C'est une de nos meilleures Pêches, mais l'arbre qui la produit est très-fréquemment attaqué par le blanc (*Oidium Persicæ*) et par la cloque; il faut donc veiller à ce que ni l'une ni l'autre de ces maladies n'exerce ses ravages. Ses fruits, qui sont aussi beaux que bons, mûrissent du 20 août au 10 septembre.

---

« La *Bellegarde* ou *Galande* est une Pêche fort grosse, assez ronde, d'un rouge très-foncé tirant sur le pourpre. Sa chair est fine et sucrée; elle fleurit à petites fleurs et se mange à la fin d'août et au commencement de septembre; elle n'est pas encore fort commune. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« *Galande* ou *Bellegarde*. Belle Pêche, grosse, ronde; elle prend un rouge très-foncé; sa chair est fine et très-sucrée. C'est une des meilleures pêches. Elle fleurit à petites fleurs. Mûrit au commencement de septembre, au midi. » Nollin, *Essai sur la culture moderne* [1755].

« *Bellegarde* ou *Galande*. Ce Pêcher est un bel arbre, surtout lorsqu'il est planté dans la bonne terre. Ses bourgeons sont gros, rouges du côté du soleil. Ses feuilles sont grandes, lisses, d'un vert foncé. Ses fleurs sont très-petites, pâles. Son fruit gros, rond, ressemble beaucoup à celui de l'*Admirable;* la gouttière qui le divise suivant sa longueur est très-peu marquée. Sa peau est presque partout teinte d'un rouge pourpre qui tire sur le noir du côté du soleil;

elle est dure, très-adhérente à la chair, couverte d'un duvet très-fin. Sa chair est de couleur rose auprès du noyau, ferme et comme cassante, cependant fine et pleine d'eau. Son eau est sucrée et de très-bon goût. Le noyau est de médiocre grosseur, aplati et terminé par une pointe assez longue. Cette Pêche mûrit à la fin d'août, après la Mignonne et la Madeleine rouge. La *Bellegarde* de Merlet est une *Persique* très-différente de notre Bellegarde. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers,* vol. II, p. 31 [1768].

« La *Galande* ou *Bellegarde* est une fort grosse Pêche, ronde, d'un rouge foncé tirant sur le pourpre ; elle a le défaut de trop se colorer et d'être presque noire ; c'est pourquoi on préfère de la placer à l'exposition du levant plutôt qu'au midi, et il faut la découvrir de feuilles moins qu'une autre. Cette Pêche est excellente ; elle mûrit aussi à la fin d'août et au commencement de septembre ; les fleurs sont petites. Ses feuilles sont d'un vert plus sombre que celles des autres pêchers et sont sujettes à la cloque. La *Galande* fait un bel arbre, vigoureux et de la plus grande étendue ; il vient fort bien à l'exposition du levant, et réussit au midi, à défaut de meilleure place. » La Bretonnerie, *École du Jardin fruitier,* vol. II, p. 386 [1784].

« Grosse noire de Montreuil, Galande, Bellegarde. Arbre vigoureux, productif. Bourgeons gros. Feuilles grandes, lisses, d'un vert foncé, à glandes globuleuses. Fleur petite, d'un rose vif. Fruit plus gros que la Grosse Mignonne, plus large que haut, à sillon peu profond. Peau très-adhérente à la chair, d'une teinte rougeâtre presque partout et d'un beau rouge foncé du côté du soleil. Points et stries pourpres sur la petite portion qui est d'un jaune légèrement verdâtre ; elle est couverte d'un duvet très-fin. Chair d'un beau blanc, un peu ferme, cependant fine, fondante et de bon goût ; elle est de couleur carmin foncé autour du noyau, qui est peu rustiqué, de moyenne grosseur et de forme longue, aplati ; elle mûrit pendant la seconde quinzaine d'août, après la Grosse Mignonne ordinaire. L'arbre est assez sujet au *meunier* et à la cloque ; il est avantageux pour greffer sur de vieux arbres qu'on restaure ; les greffons qu'on pose alors fournissent de très-beaux fruits. » Le père, *Taille du Pêcher* [1846].



A. Riocreux del.

P. PETIT MUSCAT.

Mlle E. Taillant sc.

# P. PETIT MUSCAT.



Fruit d'été, petit ou très-petit, pyriforme, turbiné ou arrondi, quelquefois très-rétréci vers l'œil; à queue longue, droite; à peau jaune ou jaune orangé du côté du soleil, lisse; à chair cassante, juteuse, plus ou moins musquée.

Arbre de plein vent, atteignant d'assez grandes dimensions, très-fertile; à scions moyens, courts, olivâtres ou bruns, violâtres du côté du soleil; à coussinets peu saillants; yeux petits, coniques, aigus, rapprochés du scion.

Feuilles florales nombreuses, ovales ou cordiformes, acuminées, aiguës, glabres en dessus, légèrement pubescentes en dessous, à bords très-finement dentés et ciliés; les adultes à peu près de même forme, ovales-cordiformes, longuement acuminées, aiguës, presque entières, à bords étalés, portées sur de courts pétioles.

Fleurs moyennes ou petites, blanches; à pédicelles assez longs, grêles, à peine tomenteux; calyce à divisions très-longues, lancéolées, aiguës, étalées ou réfléchies, pubescentes, blanchâtres; pétales ovales, subaigus au sommet, mollement onguiculés, laissant de grands intervalles entre eux.

Fruit commençant à mûrir dans la première quinzaine de juin, petit ou très-petit, arrondi ou pyriforme; à pédoncule très-long, droit ou courbé, cylindracé, légèrement épaissi à son insertion sur le fruit,

portant quelquefois les traces de bractéoles; *peau* jaune à l'ombre, teintée de rose ou de jaune orangé au soleil, très-lisse ou parsemée de très-petits points bruns; *œil* à fleur de fruit ou très-saillant et placé à l'extrémité d'une sorte de tube charnu, à divisions longues, linéaires-aiguës, étalées ou sinueuses, pubescentes, blanchâtres ou glabres, séparées par de très-petites bosses; *cœur* arrondi, se confondant avec la chair; loges petites; pepins jaunâtres; lacune centrale linéaire, subéreuse, atténuée vers l'œil.

Chair blanchâtre, fine, souvent dépourvue de granulations, cassante; eau peu abondante, sucrée, musquée.

---

« Minima omnium sunt Muschata, *Poires musquettes,* quæ nomine alio Chia vulgo dicuntur, *Poire de Chiot,* baccas corporis tuberculo non excedentia : quina senave, sæpe plura ab una origine longis dependent pediculis : odorata moschi iucunditate, ab hoc nomen contraxerunt. » Ch. Estienne, *Prædium rust.,* p. 176 [1554].

« Petit Musquat à grappe ou Trochets, dit de Bouquet, ou de Sept-en-Gueule, est rond, pas si gros qu'un œteuf, et fort bon. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Instr.,* p. 32 [1670].

« Les premières Poires se mangent dès le commencement de juillet : le petit Muscat ou Sept-en-Gueule paroist la première, qui est la meilleure et la plus relevée des petites Poires hâtives, qui sont de plusieurs espèces, et qu'il est bon d'avoir en petit nombre, ne durant que peu de jours : elle vient par trochets, et beaucoup mieux en Espalier qu'en plein vent. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 72 [1675].

« *Petit Muscat* ou Poire de Sept-en-Gueule. Excellente et fort estimée malgré sa petitesse à cause de la finesse de son musc. Pour l'avoir fort bonne, il faut que l'arbre soit en plein vent, dans un terrain sec, et même qu'il soit vieux. » *Mercure*, p. 1751 [1735].

« *Petit Muscat.* Ce Poirier pousse vigoureusement, et devient un assez grand arbre. Il se greffe sur franc et sur coignassier. Ses fruits viennent par bou-

quets; sont très-petits, arrondis, les uns ressemblant à une toupie, les autres imitant un peu la Calebasse. Tantôt ils ont la queue longue et menue, tantôt courte et grosse, presque toujours un peu charnue. Ils ont quelquefois de petites bosses auprès de la queue. Du côté de la tête ils sont ordinairement aplatis. Autour de l'œil, qui est très-saillant, il y a peu d'enfoncement. Cette poire est grosse et belle lorsqu'elle a un pouce de diamètre à sa partie la plus renflée, et un pouce de longueur; souvent elle est plus petite. Sa peau est assez fine. Lorsque le fruit est mûr, elle est d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, rouge brun du côté du soleil, presque blanche, et comme transparente auprès de la queue. Sa chair, demi-beurrée, d'un blanc un peu jaunâtre, n'est pas très-fine. Son eau est d'un goût agréable, relevé et musqué. Cette poire mûrit au commencement de juillet, et est estimée à cause de sa primeur. Un terrain sec et le plein vent lui conviennent. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 119 [1768].

« Le mérite de cette très-petite Poire ne consistant guère que dans sa précocité, ne paraissant même jamais sur les tables tant soit peu distinguées, je ne dirai rien de cet arbre, qui cependant est un des plus beaux et des plus vigoureux Poiriers. Le fruit, toujours le plus petit, varie de forme et de grosseur; il est le plus souvent en toupie, quelquefois allongé en calebasse; rarement arrondi; sa queue est tantôt courte; son œil est toujours à fleur, entouré de petites protubérances. Sa peau est fine, tiquetée de points verts peu apparents; elle passe au vert jaunâtre dans l'ombre, et le côté du soleil se teint quelquefois de rouge tiqueté plus ou moins fort : souvent elle ne se colore pas du tout et reste d'un jaune pâle partout. La chair est demi-beurrée, d'un blanc jaunâtre, contenant un assez grand nombre de pierres. L'eau est d'un goût agréable, relevé, musqué. La maturité arrive du 1er au 20 juillet. Elle demande le plein vent et un terrain sec pour acquérir son peu de perfection. C'est la première poire que l'on entend crier : *A un sou le tas!* dans les rues et sur les ponts de la capitale, où elle est apportée par les gens de la campagne. » Poiteau, *Pomolog. française* [1846].



A. Riocreux del. Melle E. Taillant sc.

P. D'ANGORA

# P. D'ANGORA.

Fruit d'automne, gros ou très-gros, turbiné ou ventru ; à peau d'un jaune pâle, parsemée de petits points verdâtres ou bruns, généralement dépourvue de marbrures ; à queue très-renflée et plissée à son insertion sur le fruit ; à chair fondante, granuleuse, sucrée, peu parfumée.

Arbre remarquablement précoce ; à branches divariquées ; à scions de grosseur moyenne, de couleur fauve ou bronzée, un peu grisâtres à l'extrémité, parsemés de très-nombreuses et grosses lenticelles arrondies ou oblongues ; coussinets peu saillants, avec ou sans arêtes décurrentes ; yeux coniques, aigus, bruns, un peu écartés du scion.

Feuilles florales très-développées, suborbiculaires, ovales ou ovales-cordiformes, acuminées, presque entières, tomenteuses et blanches sur les deux faces, portées sur des pétioles grêles et tomenteux ; les adultes très-grandes et de deux formes : celles des rosettes ovales-cordiformes, acuminées, presque entières, portées sur de très-longs pétioles ; celles des scions ovales, acuminées, à bords étalés et crénelés, souvent contournées sur leur pétiole dépourvu de stipule.

Fleurs moyennes, à pédicelles assez grêles, tomenteux ; calyce à divisions très-aiguës, étalées, élargies à la base, blondes en dessus ; pétales tout blancs, suborbiculaires, à peu près dépourvus d'onglet, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

Fruit gros ou très-gros, ressemblant à une énorme Poire de Blan-

quette, mûrissant à la fin d'octobre, turbiné ou ventru; à queue renflée aux deux extrémités, parsemée de petites verrues, insérée dans l'axe du fruit ou un peu obliquement, et présentant à son insertion un gros renflement charnu, plissé, de même couleur que la peau avant sa maturité; *peau* d'un jaune pâle, semblable à celle des Blanquets, sans coloration rouge du côté du soleil, parsemée de petits points verdâtres ou fauves, rarement entremêlés de quelques légères marbrures; *œil* placé au milieu d'une dépression très-régulière, à divisions étalées ou dressées, étroites, canaliculées, verdâtres, cotonneuses, légèrement écartées les unes des autres; *cœur* très-grand, se confondant avec la chair, entouré de nombreuses granulations; loges très-grandes, naissant assez près du pédoncule; pepins très-allongés, bruns; lacune centrale linéaire, subéreuse, ou nulle.

Chair fondante, très-granuleuse, laissant un peu de marc dans la bouche, juteuse; eau sucrée, peu relevée, d'une saveur douce et un peu herbacée.

Le nom de *Poire d'Angora* a été donné à plusieurs espèces de grosses poires, telles que le *Catillac*, la *Belle Angevine*, avec lesquelles le véritable Poirier d'Angora n'a, comme on vient de le voir, aucune ressemblance. L'arbre que possède le Muséum lui a été envoyé par M. Léon Leclerc, et les notes suivantes que m'a fournies son jardinier, M. François Hutin, s'accordent parfaitement avec ce que j'ai observé moi-même. Voici ce qu'il m'écrivait à la date du 3 septembre 1861 :

« Monsieur,

« Je puis vous donner tous les renseignements que vous pourrez désirer sur la Poire d'Angora. Elle n'a aucune analogie avec la *P. de Livre*, encore moins avec la *Belle Angevine*. L'arbre est très-facile à reconnaître, au milieu d'une plantation, à ses grandes feuilles arrondies, très-luisantes, et ressemblant à celles du Poirier de Curé; leur développement devance de huit à dix jours celui de toutes les autres variétés; ses rameaux sont très-gros et très-diffus. Ses fruits sont de première grosseur et rappellent un peu la forme d'un *Léon Leclerc;* leur queue est aussi longue, mais plus grosse. Ces fruits

sont, je crois, uniques par leur coloration, qui, avant l'époque de leur maturité, est absolument celle de la petite Poire de Cire. Leur chair est demi-fondante, ou plutôt cassante, et leur maturité a lieu vers la fin d'octobre. »

La première mention de la Poire d'Angora appartient à Tournefort, qui l'observa aux environs de Brousse. « Le 2 novembre, dit-il, nous partîmes d'Angora pour Brousse... Beibazar (1) est une petite ville bâtie sur trois collines à peu près égales, dans une vallée assez resserrée. Les maisons sont à deux étages, couvertes assez proprement avec des planches ; mais il faut toujours monter et descendre. Le ruisseau de Beibazar se jette dans l'Aïala après avoir fait moudre quelques moulins et porté la fertilité dans plusieurs campagnes partagées en fruitiers et en potagers. C'est de là que viennent ces excellentes poires que l'on vend à Constantinople sous le nom de *Poire d'Angora ;* mais elles sont fort tardives, et nous n'eûmes pas le plaisir d'en goûter... » (Tournefort, *Relat. d'un Voyage du Levant,* vol. II, p. 464.)

Pour compléter l'histoire de cette belle Poire, je transcris la lettre que M. Léon Leclerc, ancien député de la Mayenne, adressa au président de l'Académie des Sciences de l'Institut, le 15 janvier, et qui fut communiquée dans la séance du 4 février.

« MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

« Voici plus d'un siècle que, dans son Voyage au Levant, notre illustre Tournefort signala à l'attention de l'Europe la *Poire d'Angora.* Depuis lors, un autre voyageur l'a également citée avec éloge, et des communications orales toutes récentes me mettent dans le cas d'affirmer que, dans ce moment encore, elle continue de faire, en hiver, les délices de Constantinople. Vous savez mieux que moi, Monsieur, que notre grand botaniste n'avait point dédaigné la connaissance des fruits. Aussi, lorsque sur son chemin, et à Tiflis par exemple, il vient à rencontrer quelqu'une de nos variétés, ne manque-t-il pas de les indiquer par le nom sous lequel nous les connaissons ; c'est ce qu'il n'a point fait pour la *Poire d'Angora,* quoiqu'il eût été à même de l'observer. Il est donc très-probable ou plutôt certain qu'il s'agit ici d'une variété

(1) Beibazar est à 850 mètres d'altitude et sous le 40e degré. L. N.

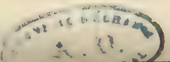
à nous inconnue; il ne l'est pas moins qu'au double titre de sa bonté et de l'époque de sa maturité elle ne soit susceptible de présenter un but d'acquisition des plus précieux pour nos jardins. Amateur fort zélé de l'horticulture, j'ai donc cru rendre un véritable service à la nôtre en tentant cette conquête indiquée et dédaignée depuis plus d'un siècle. Si petite d'ailleurs qu'elle puisse paraître, encore m'a-t-elle présenté beaucoup de difficultés, et c'est ce dont ne seront pas surprises les personnes qui auront eu occasion de porter en Orient des investigations de ce genre. Ces difficultés, toutefois, se sont enfin aplanies devant le zèle éclairé et l'extrême complaisance de M. le général Guilleminot, alors notre ambassadeur à la Porte. C'est à lui, en effet, qu'après plusieurs tentatives infructueuses, et en véritable désespoir de cause, j'eus l'heureuse indiscrétion de m'adresser, et c'est lui aussi qui ne crut pas ravaler ses hautes fonctions en daignant les appliquer à ces soins plus modestes, mais peut-être non moins utiles, qui eussent fait sourire la superbe gravité d'un diplomate trop retranché dans sa dignité. Il a fait mieux encore, et, voulant bien s'associer à toute l'insatiabilité d'amateur que je n'avais pas craint de lui exprimer, à notre précieuse variété de Poirier il en a joint une autre de Pommier également renommée dans le pays, et dont il a paru lui-même reconnaître la bonté. Cette complaisance, toute dans l'intérêt de la *science*, puisque je n'avais aucun titre à la réclamer, ne vous paraîtra peut-être pas indigne, Monsieur le Président, de recevoir un hommage public dans son sanctuaire le plus élevé. Cette communication, si légère que puisse être son mérite propre, ne peut être d'ailleurs tout à fait sans intérêt pour l'Académie des Sciences, puisqu'elle se rattache au nom d'un des membres dont elle a le plus le droit de s'enorgueillir. »

Cette lettre a été reproduite dans les *Annales de Fromont,* vol. IV, p. 329, ainsi que dans *l'Horticulteur belge* de 1833.

J. Riocreux del.
G. Severeyns Chromolith.

PÊCHER DE MALTE.

Mlle E. Taillant sc.



# PÊCHER DE MALTE.



Feuilles dépourvues de glandes, fortement dentées. Fleurs grandes, rose carné très-pâle. Fruit à peine moyen, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine d'août.

Arbre de vigueur moyenne; à rameaux allongés, assez grêles; à écorce vert roux ou fauve, ou légèrement carminée sur les parties exposées au soleil.

Feuilles dépourvues de glandes, assez longues, souvent chagrinées ou tourmentées, parfois canaliculées, fortement dentées, à dents très-inégales.

Fleurs grandes, rose carné pâle, à pétales obovales, très-courtement onguiculés, étalés ou un peu crispés.

Fruit déprimé, un peu plus large que haut, rarement subsphérique, moyen ou petit, jamais gros, très-régulier, marqué sur l'un des côtés, ou quelquefois sur les deux, d'un sillon largement arrondi et très-peu profond, terminé au sommet par un très-petit point noir placé au centre d'une dépression. *Cavité pédonculaire* peu profonde, au centre d'une très-large dépression concave. *Peau* très-fine, se détachant bien de la chair, tomenteuse et douce au toucher, d'un jaune verdâtre ou herbacé, prenant sur les parties exposées au soleil une couleur rouge violacé souvent disposée en marbrures. *Chair* non adhérente, ou légèrement adhérente par places, blanche ou blan-

châtre, quelquefois très-faiblement rosée près du noyau, très-fondante; eau très-abondante, un peu musquée, sucrée, agréablement parfumée. *Noyau* largement et régulièrement ovale, gris, tronqué à la base, arrondi au sommet, qui est à peine mucronulé, convexe sur les deux faces, profondément rustiqué, paraissant perforé et plus ou moins hérissé de petites saillies qui en rendent la surface rude au toucher; sutures assez développées, la ventrale irrégulièrement sillonnée, la dorsale comprimée, subaiguë vers le sommet.

Le *Pêcher de Malte*, sous le climat de Paris, mûrit ses fruits du 15 août au 10 septembre; ils sont de première qualité, et l'on a lieu de s'étonner que cette variété ne soit pas plus cultivée qu'elle ne l'est. Cette sorte d'abandon s'explique cependant par les dimensions relativement faibles qu'atteignent les fruits, et parce qu'étant peu colorés ils ne sont pas *de vente*. Néanmoins leur qualité est tellement supérieure à celle de beaucoup d'autres variétés qu'elle rachète largement les petits défauts qui la font négliger aujourd'hui; aussi dans notre opinion doit-elle trouver place dans toutes les collections.

Malgré toutes les recherches que j'ai faites pour découvrir au centre des rameaux la moelle brune indiquée par beaucoup d'auteurs comme un caractère propre à cette variété, je n'ai pu y parvenir; d'où je conclus, si le fait existe, qu'il est très-exceptionnel et qu'il dépend probablement d'une altération passagère qui se remarque fréquemment à la suite des hivers rigoureux.

---

« La Pesche *Malthe* ressemble beaucoup aux *Madeleines* par ses fleurs, son fruit et ses feuilles; elle est très-estimée en Normandie; elle prend assez de rouge; sa maturité est à la fin d'août. » *Catalogue des Chartreux* [1752].

« Ce Pêcher peut encore être regardé comme une variété de la *Madeleine rouge*. Il est assez vigoureux et fécond. Ses bourgeons ont un peu de rouge du côté du soleil et leur moelle est un peu brune. Ses feuilles sont dentelées plus profondément que celles de la *Madeleine blanche* et moins que celles de

la *Madeleine rouge.* Ses fleurs sont plus grandes, de couleur rose pâle. Son fruit est assez rond, un peu aplati de la tête à la queue, quelquefois plus gros que celui de la *Madeleine blanche*, souvent moindre et plus court. Sa gouttière s'étend également sur les deux côtés; elle n'est profonde qu'à la tête, où il n'y a point de mamelon; sa queue est placée dans une cavité étroite. Ses proportions les plus ordinaires sont de 22 lignes de hauteur sur 2 pouces de diamètre. Sa peau prend du rouge du côté du soleil où elle se marbre ordinairement de rouge plus foncé, et l'autre côté reste vert; elle s'enlève facilement. Sa chair est blanche et fine. Son eau est un peu musquée et très-agréable. Son noyau est très-renflé du côté de la pointe, long de 1 pouce, large de 11 lignes, épais de 9. Le temps de sa maturité est un peu après la *Madeleine rouge.* » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers* [1768].

« Variété de la *Madeleine blanche*, fine, musquée, excellente, rouge et blanche. Mi-septembre. » *Bon Jardinier* [1783].

« La Pêche Malte, estimée dans le climat froid de la Normandie comme étant celle qui y réussit le mieux, est une variété de Madeleine, à qui elle ressemble beaucoup par son fruit, ses fleurs et ses feuilles, et prend assez de rouge; la moelle de son bois est brune comme celle de la *Madeleine blanche;* ses feuilles sont dentelées plus profondément. Elle devrait convenir également dans nos terres des environs de Paris; cependant elle n'y est pas fort commune et n'a pas, jusqu'ici, atteint une grande réputation, quoique quelques personnes la trouvent un peu musquée, et son eau très-agréable. Sa maturité, qui arrive vers la fin d'août, suit celle de la Madeleine rouge tardive. Le plant venu de son noyau réussit en plein vent sans être greffé et sans dégénérer. » Descombes, *École du Jardin fruitier* [1784].



A. Riocreux del.

Mlle E. Taillant sc.

PECHER ADMIRABLE JAUNE.

# PÊCHER ADMIRABLE JAUNE.

Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs petites. Fruit gros, à chair jaune, non adhérente, mûrissant vers la fin de septembre.

Arbre de vigueur moyenne, à rameaux plutôt grêles que gros, à écorce vert jaunâtre, lavée de rouge ou de violacé sur les parties exposées au soleil.

Feuilles glanduleuses, à peine dentées, étroites, parfois légèrement ondulées, presque toujours canaliculées ou pliées en gouttière, de couleur vert jaunâtre. *Glandes* peu nombreuses, souvent placées à la base du limbe, réniformes, parfois mixtes ou subglobuleuses (scutellées).

Fleurs très-petites, rose vif, à pétales distants, oblongs, régulièrement concaves, sensiblement onguiculés. *Étamines* à peine saillantes.

Fruit subsphérique ou quelquefois déprimé, légèrement et étroitement sillonné, plus rarement un peu inéquilatéral et à surface souvent bosselée, terminé par un court mucron placé au centre de la dépression qui termine le sillon. *Cavité pédonculaire* moyenne, régulièrement arrondie, évasée, très-peu profonde. *Peau* se détachant parfois difficilement de la chair, prenant à la maturité du fruit une couleur jaune orangé, plus ou moins lavée ou colorée de rouge foncé sur les parties exposeés au soleil, couverte d'un duvet floconneux, épais et d'un gris poudreux. *Chair* assez ferme, non adhérente, jaune,

plus ou moins rose violet dans la partie qui touche au noyau; eau assez abondante, peu sucrée, qui rappelle l'odeur de l'abricot, mais laisse parfois dans la bouche une saveur âcre plus ou moins astringente. *Noyau* gros, roux tomenteux lorsqu'on le retire de la chair, ovale, convexe des deux côtés, atténué et largement tronqué vers la base, qui souvent forme une sorte d'ourlet, terminé par un mucron très-court; à surface grossièrement et profondément rustiquée; suture ventrale sensiblement développée, convexe, à bords épais séparés par un sillon large assez profond; suture dorsale saillante, comprimée, subaiguë, fortement et largement sillonnée.

Le fruit de l'*Admirable jaune* mûrit à Paris dans la deuxième quinzaine de septembre. Sans être de première qualité, il est cependant agréable dans les années sèches et chaudes, tandis qu'il est au contraire fade, presque sans saveur et pâteux, dans les années froides et humides; sa chair alors est à peu près incolore. Mais ce qui donne à ce fruit un certain mérite, c'est qu'il mûrit à une époque où les Pêches cessent déjà d'être très-abondantes. L'exposition du midi, un sol sec et chaud sont donc les conditions indispensables au Pêcher *Admirable jaune*.

Dans l'édition de 1785 les Chartreux ont donné de cette Pêche une description identique avec celle qu'ils avaient publiée en 1752; seulement ils la classent parmi les espèces à *grandes* fleurs, erreur qui pourrait bien être due à une faute d'impression. Toujours est-il que depuis cette époque les opinions paraissent s'être partagées. En effet, Duhamel en 1768, Le Berryais en 1789, et postérieurement Calvel et quelques autres pomologistes, ont attribué des grandes fleurs au *Pêcher admirable jaune*, tandis que c'est le contraire qui a lieu aujourd'hui.

Mais Duhamel a encore embrouillé la question en confondant sous un même nom des choses très-différentes. Ainsi, en parlant de l'*Admirable jaune* (*Traité des Arbres fruitiers*, page 33), il dit : « Sa fleur est *grande* et belle; quelquefois on trouve ce Pêcher à *petites* fleurs, comme l'*Admirable*. » Ce fait, complétement inadmissible, démontre qu'il a confondu sous un même nom plusieurs variétés à chair

jaune, dont en effet les unes présentent de petites et les autres de grandes fleurs.

Merlet a fait à peu près la même confusion; le peu qu'il dit de l'*Admirable jaune* démontre que sous ce nom il a également réuni des choses différentes, sinon par les fleurs, du moins par les fruits.

La description du Pêcher *Admirable jaune* que je viens de donner est conforme à celle de la première édition du Catalogue des Chartreux et se rapporte bien à la variété qui se cultive aujourd'hui dans les collections soignées; toutefois, il ne faut pas la confondre avec la variété nommée en quelques lieux *Abricotée* ou *Admirable jaune*, qui est l'un des synonymes de l'*Alberge*.

---

« *Pêche d'Abricot* ou *Scandalie*, est de deux sortes, toutes deux rondes, l'une veluë et un peu rouge, l'autre plus lisse et jaune, dont la chair a le goust d'Abricot; viennent et chargent bien en plein vent et élevée de noyau. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 38 [1675].

« L'*Abricotée* ou *Admirable jaune* a la figure de l'*Admirable ordinaire* pour sa grosseur et son rouge; sa chair est comme celle de l'Abricot; son goût est estimé; c'est une bonne Pêche pour sa saison; elle fleurit *à petites fleurs* et se mange à la mi-octobre. » *Catalogue des Chartreux*, p. 10 [1752].

« L'*Abricotée* ou l'*Admirable jaune* ressemble à l'Abricot pour la forme et pour la couleur; sa chair est agréable et sa fleur *petite*. Mûrit à la mi-octobre au midi. » Nollin, *Essai sur l'Agriculture moderne*, p. 174 [1755].



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. DU COMICE.

# P. DU COMICE.

Fruit d'automne, moyen ou gros, turbiné, oblong ou ventru ; à queue souvent assez courte, charnue, plissée, droite ou oblique, légèrement enfoncée dans le fruit; à peau jaunâtre ou jaune, recouverte de larges taches fauves, ordinairement lavée de rouge vif du côté du soleil ; à œil placé au milieu d'une dépression assez profonde; à chair demi-fondante, très-juteuse, parfumée.

Arbre vigoureux, très-épineux ; à scions gros, droits, de couleur brune ou violacée, parsemés de lenticelles oblongues, à coussinets saillants; yeux un peu écartés du scion, coniques, bruns.

Feuilles florales ovales, mucronées, légèrement pubescentes en dessous, glabres en dessus, à bords un peu redressés, ciliés, presque entiers; les adultes de deux formes : celles des rosettes portées sur de longs pétioles, ovales ou ovales-arrondies, acuminées, presque entières ; celles des scions ovales-oblongues ou ovales-elliptiques, à bords redressés, dentés, épaissis, d'un vert foncé, portées sur de courts pétioles munis de stipules.

Fleurs blanches, moyennes ou petites, à pédicelles courts, presque glabres ; calyce à divisions ovales-lancéolées, assez courtes, étalées ou un peu refléchies, roussâtres en dessus ; pétales suborbiculaires, onguiculés, ondulés ou étalés, laissant peu d'intervalle entre eux.

Fruit mûrissant vers la fin de l'automne, de forme variable, moyen ou gros, turbiné ou oblong; à queue assez courte, légèrement en-

foncée ou placée à fleur de fruit, épaisse ou charnue, portant la trace de bractéoles, ordinairement plissée, droite ou oblique; *peau* jaunâtre terne ou d'un jaune assez brillant, souvent teintée de rouge vif du côté du soleil, parsemée de gros points, et plus ou moins recouverte de marbrures et d'une large tache fauve autour du pédoncule ; *œil* placé au fond d'une dépression régulière, entourée de zones concentriques brunes très-apparentes, à divisions caduques ou conniventes, cotonneuses ; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, bordé de quelques granulations ; loges moyennes; pepins bruns ou noirâtres ; lacune centrale linéaire, subéreuse.

Chair très-fine, fondante ou ferme, blanche, très-juteuse; eau sucrée, légèrement astringente ou acidulée, parfumée.

---

« *Doyenné du Comice*, obtenu par le Comice horticole de Maine-et-Loire et observé pour la première fois en 1849. Arbre vigoureux, productif, pyramidal; jeune bois brun-rougeâtre, très-ponctué ; yeux courts, brunâtres en dessus, courbés. Feuilles grandes, ovales-oblongues, légèrement cordiformes, pliées en gouttières, à peine dentelées, d'un vert foncé. Fruit de première grosseur, en forme de Doyenné, à pédoncule oblique, gros, court ; calyce demi-ouvert, enfoncé ; peau jaune clair, ponctuée et marquée de tavelures ou marbrures rousses, rouge vermillon au soleil. Chair fine, fondante, très-juteuse, légèrement parfumée, d'un blanc à peine teinté de jaune, de qualité supérieure. — Cette variété est certainement une des meilleures que le Comice de Maine-et-Loire ait pu offrir à l'horticulture, et qui mérite encore, par son beau volume, de prendre rang parmi les fruits du premier mérite. » *Pomol. de Maine-et-Loire*, p. 9 [1850].

*A. Riocreux del.*

*Mlle E. Taillant sc.*

P. DALBRET.



# P. DALBRET [1].

Fruit d'automne, moyen, turbiné ou pyriforme, obtus; à queue droite ou un peu oblique; à peau vert jaunâtre ou jaune, plus ou moins complétement recouverte de taches rousses ou fauves; à chair fine, fondante, sucrée-acidulée, parfumée.

Arbre très-fertile, propre à former des plein-vent; à scions flexueux, moyens ou grêles, bruns ou légèrement violâtres, parsemés de lenticelles arrondies; coussinets assez saillants, dépourvus d'arête décurrente; yeux petits, coniques, noirâtres, glabres, un peu écartés du scion.

Feuilles florales ovales, mucronées, à bords denticulés et ciliés, glabres sur les deux faces; les adultes à peu près de même forme, ovales ou oblongues, acuminées, à bords plus ou moins relevés, garnis de dents aiguës, épaisses, luisantes, portées sur des pétioles accompagnés de stipules.

Fleurs moyennes, blanches, portées sur de très-courts pédicelles pubescents ou glabres; calyce à divisions lancéolées, très-aiguës, glabres, réfléchies, légèrement canaliculées, recouvertes de poils

(1) Dalbret (Jean-Baptiste), né à Triel (Seine-et-Oise) le 28 juillet 1785, mort dans le même lieu le 6 février 1858, fut chargé en 1811 de la culture des arbres fruitiers au Muséum et publia en 1834 l'ouvrage intitulé : *Cours théorique et pratique de la Taille des arbres fruitiers*, qui eut plusieurs éditions. — Dalbret signait sans séparer les deux premières lettres de son nom; ce n'est qu'à partir de la 2e édition de son ouvrage que l'on vit son nom écrit D'Albret.

roux en dessus; pétales elliptiques, entiers, étalés, laissant de grands intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir vers la fin de septembre, moyen, turbiné ou pyriforme obtus, à queue droite ou légèrement arquée, souvent insérée un peu en dehors de l'axe du fruit, oblique et de longueur variable, brune, cylindracée ou renflée à son origine; *peau* lisse, jaune indien ou jaune ocreux, plus ou moins recouverte de taches et de marbrures fauves, squammeuses, marquée d'une large macule brune autour du pédoncule; *œil* à fleur de fruit ou au milieu d'un léger aplatissement, à divisions courtes, persistantes ou tronquées, entouré de très-fines zones concentriques; *cœur* assez grand, dessinant un losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; loges moyennes; pepins bruns ou noirs; lacune centrale étroite, subéreuse.

CHAIR blanche, fine, fondante; eau très-abondante, sucrée, acidulée, relevée. — Fort bon fruit.

Cette excellente variété a été décrite par Poiteau sous le nom de *P. Dalbret*, mais les pépiniéristes ont fait précéder ce nom de l'épithète de Beurré. On la voit citée en outre sur quelques catalogues sous le nom de *Beurré Delbret*, qu'il ne faudra pas confondre avec le *Beurré Delberg* ou *Delbecq*; enfin elle figure souvent dans nos expositions pomologiques sous le nom de *P. Grand-Soleil*, autre variété qui en diffère notablement.

---

« N. 62. *P. Dalbret.* Fruit turbiné, ventru, se rapprochant beaucoup, par la forme et le volume, de notre *P. Épine d'été*, haut de 2 pouces et demi sur 2 pouces de diamètre; queue assez grosse, longue de 9 à 10 lignes; œil à fleur, à divisions larges et courtes; peau d'un vert clair, finement ponctuée de gris et marquée de quelques taches de même couleur, jaunissant à la maturité; chair d'un blanc jaunâtre, demi-fondante, quoiqu'un peu pierreuse autour des loges; eau assez abondante, sucrée, parfumée, excellente;

loges très-petites ; pepins courts, marrons; mûrit vers la mi-novembre. — J'attache à cette Poire le nom de M. Dalbret, chef de l'École des arbres fruitiers au Jardin des Plantes et auteur d'un excellent ouvrage sur la taille des arbres fruitiers. » Poiteau, ***Ann. Soc. Horticult. Paris***, tome XV, p. 379 [1834].

M. Jahn a donné une courte description de cette Poire dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, p. 433, n° 205 [1860].



A. Riocreux del.

Mlle P. Vaillant sc.

G. Severeyns Chromolith.

PÊCHER A FLEURS BLANCHES.

# PÊCHER A FLEUR BLANCHE

(WHITE BLOSSOM).



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs grandes, blanches. Fruit petit, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine d'août.

Arbre très-vigoureux, à rameaux gros, à écorce vert-pâle ou jaunâtre, jamais colorée.

Feuilles glanduleuses, plutôt étroites que larges, planes, luisantes, courtement dentées, longuement atténuées en pointe. *Glandes* nombreuses, souvent placées sur le pétiole, réniformes, parfois subglobuleuses ou scutellées (glandes mixtes).

Fleurs très-grandes, d'un blanc de neige, à pétales étoffés, largement orbiculaires, courtement onguiculés.

Fruit petit, plus haut que large, ordinairement atténué aux deux bouts, partagé en deux parties égales par un sillon à bords largement arrondis, qui, sans être profond, est néanmoins visible sur toute la hauteur du fruit, globuleux, obtus au sommet, où se trouve parfois un très-court mamelon. *Cavité pédonculaire* petite, régulière, assez profonde, parfois comme légèrement plissée à son orifice. *Peau* couverte d'un duvet serré, court, blanc-jaunâtre, ne se colorant jamais, et se détachant très-facilement de la chair. *Chair* non adhérente, entièrement blanche; eau abondante, peu sucrée, assez fortement

acidulée, mais très-agréable lorsque le fruit est mûr. *Noyau* roux cendré, régulièrement ellipsoïde-oblong, très-atténué et arrondi vers la base, très-renflé sur les deux faces vers le sommet, qui est brusquement arrondi et à peine mucronulé; à surface finement sillonnée; sutures peu saillantes, la ventrale à peine sillonnée, la dorsale très-déprimée, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

Le Pêcher à fleurs blanches, communément appelé *White blossom* ou *White blossomed*, ou encore *Blanche d'Amérique* (sous-entendu *Pêche*), paraît être d'origine américaine et a été introduit en France en 1829 par M. Alfroy, pépiniériste à Lieusaint. C'est une variété très-productive, dont les fruits font rarement défaut, et qu'on pourrait cultiver en plein vent avec beaucoup d'avantage; mais ils sont peu estimés à cause de leur couleur blanchâtre, et la délicatesse de leur peau s'oppose à ce qu'ils puissent être facilement transportés; la plus légère pression suffit en effet pour déterminer de suite des taches brunes et l'altération de leur chair. C'est là un inconvénient qui en fera toujours limiter la culture au point de vue commercial.

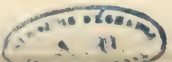
Cueillie avec soin, un peu avant sa complète maturité, cette pêche se *fait* au fruitier, où elle se conserve bien, et y acquiert même des qualités particulières. Si au contraire on la laisse complétement mûrir sur l'arbre, elle contient moins d'eau et sa chair ne tarde pas à devenir pâteuse. Sa maturité a lieu ordinairement à partir du 15 août.

---

« Pêcher *White blossom* ou *Willow*, Pêcher à fleurs blanches ou Pêcher Saule. L'arbre ressemble à un Saule; le fruit, petit, rond, blanc, très-juteux, est tendre, doux, délicieux; c'est un très-délicat et très-bon fruit. » *New American Orchardist* [1835].

*A. Riocreux del.*

PÊCHER HUNT'S TAWNY.



# PÊCHER TAWNY HUNT'S.



Feuilles dépourvues de glandes, à dents très-inégales, aiguës. Fleurs petites. Fruit subsphérique, à chair jaune, non adhérente, mûrissant du 15 au 20 août.

Arbre assez vigoureux, à rameaux en général courts, à écorce rouge violacé sur les parties placées au soleil.

Feuilles dépourvues de glandes, assez largement ovales-lancéolées, brusquement rétrécies au sommet, à limbe souvent chagriné, très-fortement dentées, à dents inégales, irrégulières, aiguës, parfois relevées et comme spinescentes.

Fleurs petites, rose vif, à pétales obovales-allongés ou presque elliptiques, distants, longuement rétrécis en onglet. *Étamines* à peine saillantes.

Fruit à peu près sphérique ou largement déprimé, souvent plus large que haut, marqué sur les deux côtés d'un assez large sillon, terminé au sommet par un mucron grêle placé dans une dépression régulière. *Cavité pédonculaire* très-évasée, peu profonde. *Peau* lisse, se détachant facilement de la chair, fortement colorée de violet foncé sur toutes les parties frappées par le soleil et marquée de points gris cendré qui tranchent nettement sur le fond; le reste d'un jaune orangé. *Chair* non adhérente, jaune, rose et parfois rouge près du noyau; eau peu parfumée, un peu fade, ayant une saveur de Prune et d'Abricot, en général peu agréable. *Noyau* rouge, parfois violet foncé

lorsqu'on le détache de la chair, courtement et largement ovale ou presque circulaire, renflé sur les faces, qui sont marquées de sillons très-rapprochés : sutures peu saillantes : la ventrale parcourue par un sillon large, peu profond; la dorsale comprimée-aiguë et saillante vers la base, accompagnée de chaque côté d'un sillon large, peu profond.

Le fruit du Brugnonnier *Tawny Hunt's* ou *Hunt's Tawny* est très-beau, mais il n'est pas de première qualité, et ne se conserve pas longtemps lorsqu'il est cueilli ou qu'il reste sur l'arbre. Pour l'obtenir, sinon bon, du moins passable, il convient de l'entre-cueillir, c'est-à-dire de l'ôter de l'arbre quelques jours avant sa complète maturité, qui arrive du milieu à la fin d'août. Contrairement à ce qui a lieu pour la plupart des Brugnons, ses fruits sont meilleurs quand l'arbre se trouve planté en terre un peu forte, par exemple dans une bonne terre franche.

---

« Grosseur moyenne, de couleur orange, jaunâtre entremêlé de rouge foncé du côté du soleil, orange pâle à l'ombre. Fleurs petites, d'une couleur rose. Feuilles sans glandes doublement dentées ; pulpe orange foncé, d'une saveur agréable. Noyau libre. Mûrit aux environs de Londres vers le mois d'août. M' Intosh, *the Orchard et Fruit Garden*, p. 175 [1839].



A. Riocreux del.

Melle E. Taillant sc.

P. ARBRE COURBÉ.

# P. ARBRE COURBÉ.



Fruit d'automne, moyen ou gros, oblong ou turbiné; à peau mate, vert jaunâtre ou jaune, lavée de rouge du côté du soleil, parsemée de taches ou de marbrures fauves un peu rudes; à queue grosse, cylindracée, droite ou oblique, charnue, insérée dans l'axe du fruit; à chair fondante, très-juteuse, sucrée et parfumée.

Arbre à branches très-diffuses et recourbées; à scions remarquablement flexueux, divariqués, de couleur fauve, parsemés de lenticelles jaunâtres, à coussinets peu saillants; yeux grands, coniques, bruns, écartés du scion.

Feuilles florales ovales ou ovales-oblongues, acuminées, très-aiguës, très-légèrement pubescentes en dessous, glabres en dessus, d'un vert roussâtre, à bords entiers, relevés et ciliés; les adultes à peu près de même forme, grandes, contournées, lancéolées ou oblongues-lancéolées, acuminées, à bords redressés et dentés, coriaces, d'un vert foncé.

Fleurs toutes blanches, moyennes, à pédicelles assez courts et un peu cotonneux; calyce à divisions linéaires-lancéolées, aiguës, rabattues, couvertes de poils blonds en dessus; pétales étalés, obovales, entiers ou échancrés, mollement onguiculés, laissant quelque intervalle entre eux.

Fruit commençant à mûrir en septembre, moyen ou gros, oblong et obtus ou turbiné; à queue charnue, grosse, cylindracée, légèrement

*A. Riocreux del.*

*M.elle E. Taillant sc.*

P. BERGAMOTE PANACHÉE.



# P. BERGAMOTE PANACHÉE.

Fruit d'automne, moyen, turbiné, ou le plus ordinairement arrondi-maliforme, vert pâle ou jaune verdâtre, marqué de bandes d'un vert foncé, plus ou moins larges et nombreuses, qui s'étendent du pédoncule à l'œil.

Arbre pyramidal et semblable à celui de la Bergamote ordinaire, mais à scions marqués de lignes vertes qui correspondent à chacune des insertions des feuilles en s'étendant d'un mérithalle à l'autre.

L'époque de maturité de cette variété est à peu près la même que celle du type, mais sa saveur est ordinairement moins sucrée et plus herbacée. On la confond souvent avec l'*Amoselle* ou la *Double Fleur panachée*.

---

« La *Bergamote suisse* est plus rare que les autres ; elle est autant beurrée et plate, est toute rayée de verd et de jaune, et a son bois de même ; charge beaucoup, veut le mur et peu de soleil ; cette Poire est autant bonne que curieuse, et est la plus hâtive des Bergamotes, et la meilleure. » Merlet, *Abrégé bons Fr.*, p. 79 [1690].

«..... Mais, si le fond est gras et un peu humide, je suis d'avis qu'on prenne la Bergamote rayée, autrement Suisse, plutôt que la commune, parce qu'étant toutes deux d'une égale bonté, et aussi difficiles à élever l'une que l'autre, il me semble qu'il sera à propos de s'attacher premièrement à la rayée, devant que d'en planter de l'autre, puisqu'au moins elle a l'avantage de surpasser celle-ci en beauté de coloris. Que si enfin on n'en plante en buisson ny de l'une ny de l'autre, il ne faut pas manquer dans les grands jardins d'y en avoir beaucoup en espalier... Je me trouve très-bien, dans le

potager de Versailles, d'avoir fait ce que je conseille aux autres de faire... » La Quint., *Instr.*, p. 395 [1690].

« *Bergamote suisse.* Le bourgeon est de médiocre grosseur, long, droit, rayé ou panaché de jaune et de vert, et d'un peu de rouge du côté du soleil. La feuille est allongée, large de vingt-sept lignes, longue de trente-sept. Ses bords ont quelques dents éloignées les unes des autres, et à peine sensibles; ils font des plis ou sinuosités en ondes; l'arête se replie en arc en dessous. Le fruit est de moyenne grosseur, son diamètre étant de vingt-sept lignes et sa hauteur de vingt-huit lignes; sa queue, longue de six à douze lignes, placée dans une très-petite cavité, et plus souvent au milieu d'un petit aplatissement, est de grosseur médiocre, blanche, excepté en quelques endroits du côté du soleil qui se teignent d'aurore. Sa forme est turbinée du côté de la queue. Le côté de l'œil diminue aussi de grosseur et s'allonge un peu; quelquefois il s'aplatit. La peau est lisse, rayée de vert et de jaune. Le côté du soleil prend une légère teinte de rouge, qui est beaucoup plus sensible sur les raies jaunes que sur les vertes. La chair est sans pierres, beurrée et fondante; l'eau est sucrée, et abondante lorsque le fruit n'a pas mûri sur l'arbre. Le mois d'octobre est le temps de sa maturité. Ce poirier n'aime pas une exposition trop frappée du soleil. Il paraît être une variété de la Bergamote d'automne. » Duhamel, *Arbr. fruit.*, p. 163, tab. 20 [1768].

« Cet arbre, décrit par Duhamel sous le nom de Bergamote suisse, est évidemment une variété de la Bergamote d'automne; il a le même port et la même force, mais ses rameaux se distinguent par leur écorce, qui a des bandes jaunes longitudinales. Les feuilles et les fleurs n'offrant aucune différence appréciable, je les passe sous silence. Le fruit est de moyenne grosseur, turbiné, mais aplati, haut de six à sept centimètres sur autant de diamètre; pendu à une queue grosse et courte, placée au milieu d'un petit enfoncement; le côté de l'œil est ordinairement plat; cependant il s'allonge aussi un peu. L'œil est à fleur, ouvert en étoile, ou ses divisions tombent et le laissent à nu. La peau est d'un vert pâle, rayée de bandes jaunes dirigées de bas en haut; elle prend rarement une légère teinte rougeâtre du côté du soleil. La chair est fondante, fine et beurrée. Son eau est abondante, sucrée dans les bonnes années. Ce fruit mûrit en octobre, partie sur l'arbre, partie dans le fruitier. » Poiteau, *Pomol. française* [1846].

Cette variété a été décrite et figurée par Knoop sous le nom de *Bergamote suisse ronde* (page 86), et dans la *Pomona Austriaca* sous celui de *Salangue panachée*, tab. 171.

A. Riocreux del.

Mlle E. Taillant sc.

PÊCHER TETON DE VÉNUS.

# PÊCHER TETON DE VÉNUS.

Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs très-petites. Fruit gros, souvent mamelonné, à chair non adhérente, mûrissant vers la fin de septembre.

Arbre très-vigoureux, à rameaux gros et longs, à écorce vert-roux, rarement colorée, si ce n'est dans les terrains secs, lorsque l'arbre, planté le long d'un mur, est fortement frappé par le soleil.

Feuilles glanduleuses, grandes, planes, larges, finement dentées, courtement rétrécies en pointe vers le sommet. *Glandes* globuleuses, petites, rares, souvent noirâtres.

Fleurs petites, rose violacé pâle, à pétales distants, régulièrement obovales, petits, concaves, assez longuement onguiculés. *Étamines* à peine saillantes.

Fruit très-gros, un peu plus haut que large, ordinairement plus ou moins conique et mamelonné, terminé par un petit mucron pointu, à surface légèrement bosselée, parcouru d'un sillon étroit placé dans une large dépression. *Cavité pédonculaire* largement évasée, très-peu profonde. *Peau* épaisse, très-duveteuse, vert-blanchâtre, jaunissant à la maturité, se colorant en rouge franc uni ou marbré sur les parties exposées au soleil. *Chair* non adhérente, fondante, blanche, souvent légèrement rosée, parfois même violacée dans la partie qui touche au noyau; eau très-abondante, peu sucrée, souvent aigrelette, pourtant agréable. *Noyau* gros, roux, tomenteux, longuement et régulièrement

ovale, atténué aux deux bouts et terminé au sommet par un long mucron spinescent; à surface très-grossièrement et largement rustiquée-sillonnée; suture ventrale peu saillante, parcourue au milieu par un sillon assez large, à bords épais, souvent çà et là entrecoupés; suture dorsale saillante, très-amincie, aiguë vers la base, accompagnée de chaque côté d'un sillon profond, largement évasée.

Le Pêcher *Teton de Vénus* n'est pas ordinairement très-fertile; ses fruits mûrissent à partir de la deuxième quinzaine de septembre. Toutefois dans les années froides et humides leur maturité est beaucoup plus tardive; dans ce cas ils sont à peine sucrés et presque complétement dépourvus de saveur.

Cette variété doit donc être plantée en espalier à bonne exposition, et, lorsque cela est possible, en terres sèches, chaudes et légères. Dans ces conditions le fruit est ordinairement fort bon. C'est du reste une variété que l'on doit avoir dans toute collection soignée.

---

« Le *teton de Vénus* est une Pêche qui ressemble assez à l'Admirable; elle est ronde et faite en teton qui a une pointe comme une tette, est blanche dedans, est peu rouge dehors; sa chair est très-délicate et fondante. C'est une des meilleures Pesches tardives; fleurit à petites fleurs. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 36 [1675].

« Ainsi nommée parce qu'elle a une tette au bout, plus grosse et plus longue qu'aucune autre Pêche; ressemble beaucoup à l'Admirable; elle n'est pas si grosse ni si ronde; sa chair est excellente; elle fleurit à petites fleurs; sa maturité est à la fin de septembre. » *Catalogue des Chartreux*, p. 9 [1752].

« Pêche d'une forme plus allongée que les autres, avec un mamelon très-apparent à l'extrémité; sa chair est excellente; fleurit à petites fleurs. Mûrit à la fin de septembre, au midi. » Nollin, *Essai sur l'Agriculture moderne*, p. 173 [1755].

« Ce Pêcher est très-ressemblant à l'Admirable par sa vigueur, par la force de ses bourgeons, par la beauté de ses feuilles, qui sont très-finement

dentées; par sa fleur qui est petite, rose, bordée de carmin. Son fruit est moins rond ; son diamètre et sa longueur sont presque égaux (31 lignes sur 30) ; quelquefois il est beaucoup plus gros que l'*Admirable*. Un de ses côtés est divisé suivant sa longueur par une gouttière peu profonde, souvent à peine terminé par un petit enfoncement, un mamelon si gros que, suivant plusieurs auteurs, il caractérise ce fruit ; quelquefois, surtout dans les gros fruits, il n'y a ni gouttière ni aplatissement bien sensible sur les côtés, ni enfoncement, ni mamelon à la tête, mais, vu par cette extrémité, il représente bien, suivant d'autres, l'objet dont il porte le nom. La queue est placée dans une cavité profonde et assez large. La peau est couverte d'un duvet fin ; elle ne prend pas beaucoup de couleur du côté du soleil ; tout ce qui est à l'ombre est de couleur paille. L'eau a un parfum fin et très-agréable. La fin de septembre est le temps de la maturité de ce fruit. Le noyau est de médiocre grosseur, terminé en pointe, et il y reste de grands lambeaux de chair. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 34 [1768].

« Autre variété plus grosse et moins arrondie que l'Admirable, terminé par un gros mamelon; goût très-fin et agréable. Mûrit fin de septembre. » *Bon Jardinier* [1783].

« Le *Teton de Vénus* est une Pêche plus longue que ronde, ayant un mamelon allongé à son extrémité ; elle fleurit à petites fleurs et mûrit à la fin de septembre. C'est une excellente Pêche, meilleure dans les terres légères et chaudes que dans les terres franches et froides. On la place en espalier au midi. » Descombes, *École du Jardin fruitier* [1784].

« Ce Pêcher ressemble aussi à l'Admirable par son port, ses feuilles et ses fleurs ; ses fruits, ordinairement plus gros, moins arrondis, la plupart terminés par un très-gros mamelon, sont d'un jaune paille qui se lave légèrement de rouge du côté du soleil. La chair est de couleur rose auprès du noyau; l'eau est d'un goût très-fin et très-agréable. Ce beau fruit mûrit à la fin de septembre. » Le Berryais, *Traité des Jardins*, vol. I, p. 301 [1789].

« Cette Pêche est souvent confondue avec la Bourdine parce que ses fleurs sont semblables, que son mamelon est variable, et aussi parce que le temps de sa maturité prête beaucoup à cette confusion; cependant elle est plus grosse, moins colorée et un peu plus tardive. » Pirolle, *Horticulteur français* [1824].

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM



A. Riocreux del.
G. Severeyns Chromolith.

PÊCHER GROSSE MIGNONNE HATIVE.

# PÊCHER MIGNONNE HATIVE.

Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs grandes, rose vif. Fruit gros, à chair non adhérente, mûrissant au commencement d'août.

Arbre vigoureux, à rameaux assez grêles, à écorce fortement colorée sur les parties exposées au soleil.

Feuilles glanduleuses, d'un vert foncé, planes ou à peu près, parfois légèrement contournées, finement et courtement dentées, longuement atténuées au sommet. *Glandes* globuleuses, très-petites et peu nombreuses (faisant défaut sur un grand nombre de feuilles).

Fleurs très-grandes, d'un beau rose foncé, à pétales larges, irrégulièrement ovales, souvent comme un peu chiffonnés, brusquement rétrécis en onglet.

Fruit subsphérique, parfois un peu plus haut que large, légèrement déprimé ou souvent légèrement concave au sommet, quelquefois un peu mamelonné, parcouru sur l'un des côtés par un sillon très-arrondi, peu profond. *Cavité pédonculaire* régulièrement et largement évasée, peu profonde. *Peau* se détachant facilement de la chair, couverte d'un duvet court et serré, fortement colorée de rouge sur les parties exposées au soleil, marquée de nombreux points rougeâtres sur tout le reste. *Chair* non adhérente, ou parfois légèrement adhérente par places, fondante, blanche, rosée ou quelquefois très-colorée près du noyau; eau très-abondante, sucrée, légèrement acidulée, d'une saveur très-

agréable. *Noyau* blond-roux, comme tomenteux, largement ovale, très-atténué vers la base, surtout sur les faces, renflé vers le sommet, qui est terminé par un très-court mucron, à surface très-grossièrement et profondément rustiquée; suture ventrale très-convexe, arrondie, à bords épais, séparés par un sillon étroit; suture dorsale saillante, aiguë à la base, accompagnée de chaque côté par un sillon large, assez profond.

Le Pêcher *Mignonne hâtive* ou *Grosse Mignonne hâtive* est très-voisin de la *Mignonne* ou *Grosse Mignonne* ordinaire, dont il n'est, au reste, qu'une forme perpétuée par la greffe. On le distingue surtout à la maturité de ses fruits, qui, toutes circonstances égales, sont toujours un peu plus hâtifs, et ordinairement plus fortement colorés; ses rameaux sont aussi, en général, plus grêles, et, comme disent les jardiniers, un peu plus sujets à la brûlure. L'arbre est un peu moins vigoureux que celui qui produit la *Mignonne* ordinaire, de sorte qu'on le distingue assez facilement dans les pépinières, malgré la ressemblance de quelques-unes de leurs parties.

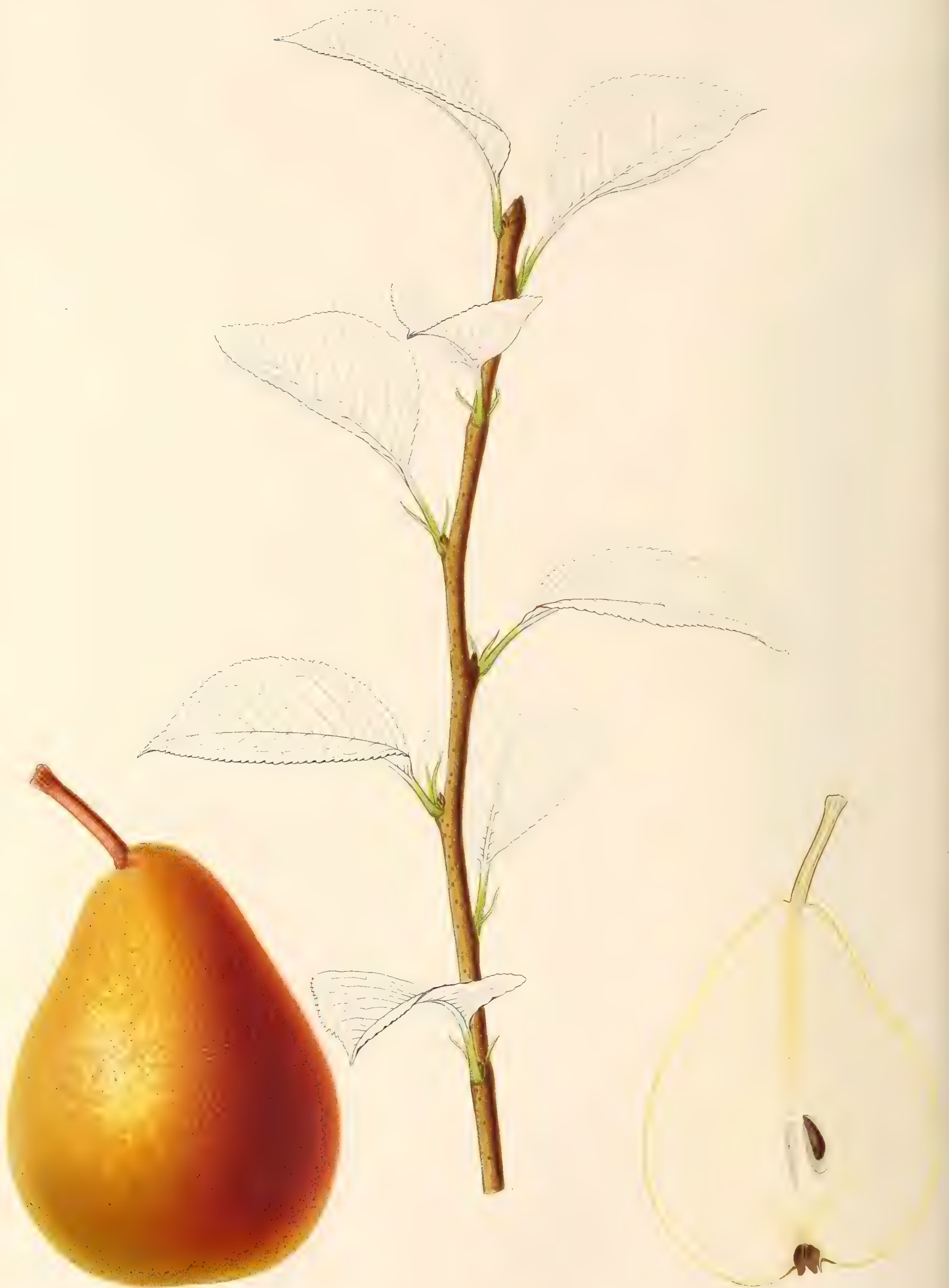
La *Mignonne hâtive* mûrit, à Paris, à partir du commencement d'août; dans les années chaudes, et à bonne exposition, la maturité a lieu plus tôt; ainsi, en 1862, nous en avons vu de mûres le 24 juillet.

---

« *Mignonne hâtive.* Variété de la *Grosse Mignonne,* à fruits plus petits, souvent mamelonnés au sommet. Mûrit au commencement d'août. » Poiteau, *Bon Jardinier* [1825].

« Pêche *Grosse Mignonne hâtive.* Arbre vigoureux, productif. Bourgeons menus et très-colorés du côté du soleil. Feuilles grandes, frisées, d'un beau vert, très-finement dentées, à glandes globuleuses, peu visibles. Fleurs grandes, belles, d'un rouge vif. Fruits gros, d'un diamètre de 8 centimètres, assez ronds, à peau couverte d'un duvet grisâtre, rouge, brun foncé du côté du soleil, pointillé de pourpre sur le peu de vert jaunâtre que conserve la peau du côté de l'ombre et s'enlevant facilement. Ils sont partagés par un

sillon étroit, peu sensible au sommet, où se trouve une portion aplatie, au centre de laquelle existe un très-petit mamelon. La chair est fine, fondante, succulente, délicate, blanche, excepté sous la peau frappée par le soleil et près du noyau, où elle est teinte de rose vif ou pourpre; elle adhère au noyau, auquel il reste toujours quelques lambeaux; ce dernier est de grosseur moyenne, peu allongé, très-rouge et profondément rustiqué. Elle mûrit dans les premiers jours d'août, et quelquefois plus tôt selon l'exposition. C'est elle qui, à Montreuil, ouvre la récolte des Pêchers. Lepère, *Taille du pêcher*.... [1846.] p. 123.



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. CHAT BRULÉ.

# P. CHAT BRULÉ.



Fruit de fin d'automne, petit ou moyen, pyriforme ; à queue cylindracée, insérée dans l'axe ou sur le côté du fruit ; à peau lisse, jaunâtre, plus ou moins recouverte de taches fauves et colorée en rouge obscur au soleil ; à chair cassante, sucrée, peu juteuse. — Fruit à cuire.

Arbre de grande dimension, cultivé en plein vent ; à scions flexueux, assez grêles, brunâtres, pubescents au sommet, parsemés de lenticelles, à coussinets peu saillants ; yeux coniques, aigus, légèrement écartés du scion.

Feuilles florales ovales, mucronées, à bords relevés, pubescentes en dessous, glabres en dessus, à pétioles courtset légèrement colorés en rouge violacé ; les adultes de deux formes : celles des rosettes suborbiculaires ou arrondies, acuminées, presque entières, portées sur de longs pétioles ; celles des scions ovales, étalées, à bords denticulés, épaisses, portées sur de courts pétioles munis de stipules.

Fleurs petites ou moyennes, à peine teintées de rose dans le bouton, portées sur de courts pédicelles, assez gros, velus et de couleur verte ; calyce à divisions lancéolées, obtuses, réfléchies, rousses en dessus ; pétales obovales ou suborbiculaires, entiers ou échancrés, onguiculés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

Fruit commencant à mûrir vers la fin de novembre, pyriforme ou turbiné ; à queue cylindracée, droite ou arquée, insérée dans l'axe ou

sur le côté du fruit, brune, luisante, quelquefois accompagnée de petites bosses; *peau* lisse, de couleur jaune, dépourvue ou parsemée de très-petits points grisâtres, recouverte de larges taches de couleur fauve, et teintée de rouge obscur ou brun du côté du soleil; *œil* placé au milieu d'une dépression régulière, entourée de très-fines zones concentriques, à divisions étalées, linéaires, entières ou tronquées, glabres ou légèrement pubescentes; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; loges petites, assez étroites; pepins bruns noirâtres; lacune centrale étroite, subéreuse.

Chair blanche, peu juteuse, cassante, sucrée. — Fruit propre à faire des compotes, et qui prend par la cuisson une belle couleur rouge.

On cultive, aux environs de Paris et dans le centre de la France, plusieurs espèces très-distinctes de poiriers sous les noms bizarres de *Chat-brûlé, Chat-rôti*, *Chat-grillé*, de *Matou*, etc.

Celle que je viens de décrire est assez semblable au *Martin-sec*, mais elle en diffère par sa peau lisse, sur laquelle on distingue à peine quelques points grisâtres, et par son œil placé au milieu d'une dépression très-régulière. Elle a l'inconvénient de blettir sans changer de coloration, tout en conservant une certaine fermeté. On la cultive en grand aux environs d'Étampes sous le nom de *P. Rouget*, qui sert à désigner à Blois une autre poire que je décrirai plus tard.

Poiteau a décrit sous le nom de *P. Chat-brûlé* un fruit arrondi, très-différent de celui-ci, et qui me semble devoir se rapporter à la *P. Chat* décrite par dom Claude Saint-Étienne, et dont il dit : « De Chat est rond, gros comme Sucrin, rouge vers le soleil; le reste est roussâtre, mêlé de jaune, marqueté de gris; a la queue longue et moyenne; la peau en est rude, et la teste est un peu enfoncée, peu pierreuse : en décembre très-bonne. »

P. CHAT BRULÉ.

Plusieurs auteurs donnent pour synonyme à la *P. Chat-brûlé* la *P. de Hongrie*, de *Mauritanie*, etc.

Duhamel, en attribuant des époques de maturité très-différentes à la Poire qu'il décrit sous le nom de *Chat-brûlé*, paraît avoir eu en vue deux variétés distinctes.

---

« *Chat-brûlé*, en novembre et décembre. — *Jardin. françois*. p. 67 [1665].

« Pucelle, ou Sucrin noir, est longuet, gros comme gros Rousselet, de couleur fort brune, marquetée de noir. Aucuns disent que c'est la *Bruta excellentissima*, ou Chabruslé, ou Moritanie. Excellent en décembre. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Instr.*, p. 72 [1670].

« Le Chat-brûlé, ou la Pucelle de Xaintonge, est une Poire peu longue, assez pointue, fort bonne et fondante, de bonne eau : elle devient pâteuse en peu de temps. » Merlet, *Abrégé bons Fr.*, p. 81 [1675].

« Chat-brûlé, autrement Pucelle, Poire d'octobre et de novembre ; elle passeroit quelquefois pour un *Martin-sec* tant elle lui ressemble de grosseur et de figure ; mais le coloris un peu différent fait qu'on ne s'y trompe pas : il est d'un côté fort roussâtre, et de l'autre assez clair, sans avoir rien d'Isabel : la peau en est assez unie, et la chair tendre ; mais c'est un tendre sauvage tirant au pâteux, ayant peu d'eau, et approchant du goût de Béridery : la Poire au reste étant fort pierreuse dans le cœur, cela ne la fait que médiocrement valoir auprès de moy, quoy qu'assez de gens veulent dire qu'ils en ont vu beaucoup qui n'avoient pas de défauts. » La Quint., *Instr.*, p. 351 [1690].

« Cette Poire est de grosseur moyenne, pyriforme, un peu allongée. La tête est bien arrondie, et l'œil y est placé dans un enfoncement peu creusé. La queue, longue de 10 à 12 lignes, grosse à son extrémité, des mêmes couleurs que le fruit, s'implante un peu obliquement à la pointe du fruit, qui est quelquefois obtuse ou comme divisée en deux petites bosses. Le diamètre est de 22 lignes, et la hauteur de 2 pouces 7 lignes. La peau est très-lisse et luisante, d'un beau rouge-clair, mais vif, qui s'affaiblit en approchant des endroits qui n'ont point été frappés du soleil, et qui sont d'un jaune-citron. La chair est fine, sans pierres, prend au feu une très-

belle couleur rouge. Cette jolie Poire est propre à faire d'excellentes compotes en février et mars. La Poire vulgairement connue sous le nom de *Chat-brûlé* tient le milieu entre le *Messire-Jean* et le *Martin-sec* pour la forme, la couleur et la grosseur. La chair est tendre, sèche, souvent pâteuse et pierreuse ; elle mûrit en octobre et novembre. » Duhamel, *Art. fruit.*, p. 247 [1768].

« La *Rougeaude* est d'une forme assez exactement pyramidale ; elle a 32 à 33 lignes de hauteur sur 27 à 30 lignes de largeur dans son plus grand diamètre. La queue, longue de 10 lignes à 1 pouce, s'implante à fleur du fruit, et l'œil se trouve placé dans une petite cavité à bords parfaitement unis. Le côté de la peau resté dans l'ombre est jaunâtre, celui exposé au soleil et même les trois quarts du fruit sont d'un rouge plus ou moins foncé. La chair est ferme, sèche, un peu sucrée, mais assez fade et peu relevée. Les pepins sont bruns, allongés. Cette Poire mûrit en janvier. M. Noisette nous avait communiqué ce fruit sous le nom de Beurré d'hiver; mais nous devons croire qu'il avait été trompé, car ce fruit n'a en aucune manière la qualité du Beurré, et, pour tout dire, il mérite à peine d'être cultivé ; nous n'en aurions point parlé si nous n'en eussions fait faire la figure avant sa maturité. Loiseleur-Deslongsch., *Nouv. Duham.*, vol. 6, p. 228; tab. 74 bis, fig. 4 [1815].



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. LOUISE DE BOULOGNE.

# P. LOUISE DE BOULOGNE.

Fruit d'hiver, maliforme, moyen, très-déprimé; à queue droite, ordinairement grosse et courte; à peau vert jaunâtre, unicolore, parsemée de points bruns; à chair demi-cassante, sucrée.

Arbre pyramidal, très-fertile; à scions flexueux, dressés, de grosseur moyenne, de couleur bronzée à l'ombre, rouge violâtre au soleil, parsemés de très-petites lenticelles; coussinets assez saillants, accompagnés d'une légère arête décurrente; yeux coniques, petits, appliqués contre le scion.

Feuilles florales ovales ou ovales-cordiformes, acuminées, denticulées, pubescentes en dessous, d'un vert pâle, à pétioles courts et pubescents; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales-arrondies ou ovales-cordiformes, acuminées, presque entières, portées sur de longs pétioles; celles des scions petites, lancéolées ou oblongues-lancéolées, étalées ou à bords relevés, dentées, portées sur des pétioles verts ou légèrement lavés de rose et munis de stipules.

Fleurs moyennes, blanches, peu nombreuses, à pédicelles courts, tomenteux, un peu roussâtres; calyce à divisions linéaires-lancéolées, aiguës, couvertes de poils roux; pétales ovales ou suborbiculaires, entiers ou échancrés, légèrement concaves et mollement onguiculés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

Fruit d'hiver, se conservant jusqu'en mars, maliforme, déprimé, moyen; à pédoncule cylindracé, de longueur variable, ordinairement

court, épais, brun ou olivâtre, accompagné de bosses à son insertion, légèrement enfoncé ou inséré à fleur de fruit; *peau* épaisse, d'un jaune verdâtre, unicolore, parsemée de gros points fauves, quelquefois marquée de fauve autour du pédoncule et dans le voisinage de l'œil; *œil* assez grand, placé au milieu d'une dépression unie ou environnée de petites bosses, à divisions dressées ou légèrement étalées, épaisses et cotonneuses, persistantes ou caduques; *cœur* grand, blanc, dilaté transversalement, entouré de nombreuses granulations; loges grandes; pepins bruns; lacune centrale large, subéreuse, atténuée vers l'œil.

Chair ferme ou demi-cassante, sucrée, légèrement parfumée; intermédiaire entre les fruits à cuire et les fruits à couteau.

La variété que je viens de décrire se trouve inscrite à la page 34 du Catalogue des Poires publié par M. Willermoz et fait depuis longtemps partie des collections du Muséum sous le nom de *Louise de Boulogne* (1). Un de nos meilleurs pépiniéristes du Sud-Est, M. Villevieille jeune, m'en a envoyé de Manosque sous le nom erroné de *P. de Bugy*, qui est celui d'une autre variété à laquelle la *Louise de Boulogne* ne ressemble que par sa longue conservation. Dans les années chaudes les fruits de la P. Louise de Boulogne acquièrent les qualités des Poires à couteau, mais ordinairement leur chair est cassante et pour ainsi dire sans parfum.

(1) « Le fruit de la *Louise de Boulogne* n'était d'abord qu'une petite poire. » Van Mons, *Arbr. fruit. vol.* 2, *p.* 91 [1836].



*A. Riocreux del.*

*Mlle F. Taillant sc.*

PÊCHER BELLE DE DOUÉ

# PÊCHER BELLE DE DOUÉ.



Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses. Fleurs très-petites. Fruits très-gros, fortement colorés, déprimés, à chair non adhérente, mûrissant vers le commencement d'août.

Arbre vigoureux, à rameaux gros, à écorce assez fortement colorée sur les parties frappées par le soleil.

Feuilles glanduleuses, à glandes globuleuses petites et rares, finement et régulièrement dentées, planes, parfois un peu chagrinées, rarement bullées.

Fleurs très-petites, d'un rose carné légèrement violacé, à pétales obcordés, longuement rétrécis en onglet. *Étamines* très-légèrement saillantes.

Fruit très-gros, souvent déprimé, parcouru sur l'un des côtés par un sillon arrondi assez profond. *Cavité pédonculaire* très-largement évasée, peu profonde, parfois maculée de rouge foncé. *Peau* finement et courtement duveteuse, ne se détachant pas ou se détachant difficilement de la chair, fortement colorée de rouge, qui, sur les parties exposées au soleil, prend souvent une teinte pourpre foncé. *Chair* non adhérente, très-fondante, blanche, plus rarement rosée, rouge autour du noyau ; eau abondante et sucrée. *Noyau* gros, brun, largement ovale, souvent déprimé sur l'une des faces, tronqué à la base, terminé au sommet par un mucronule court, à surface fortement sillonnée ; suture ventrale convexe, épaisse, parcourue par un sillon étroit assez profond ; suture dorsale épaisse, presque arrondie, accompagnée de chaque côté d'un large sillon.

PÊCHER BELLE DE DOUÉ.

Le Pêcher *Belle de Doué* mûrit ses fruits dans la seconde quinzaine du mois d'août et même quelquefois plus tôt, c'est-à-dire en juillet. Ces beaux et bons fruits ressemblent beaucoup à ceux des Pêchers *Grosse Mignonne*, avec lesquels on les confond du reste très-facilement, à cause de leur époque à peu près semblable de maturité. Toutefois on reconnaît le Pêcher *Belle de Doué* à ses petites fleurs, tandis que le *P. Grosse Mignonne* en porte de grandes.

---

« Dans les premiers jours d'août 1842, M. Jamin, pépiniériste, rue de Buffon, à Paris, m'a donné à déguster quelques Pêches qu'il venait de recevoir d'un pépiniériste de Doué (1), nommé Dimat. Ces Pêches étaient du troisième rapport d'un arbre issu d'un noyau, semé et cultivé en plein vent par M. Dimat, à Doué même. L'arbre avait commencé à en produire de mûres le 23 juillet, et, comme celles que j'ai dégustées étaient très-belles et très-bonnes, qu'elles peuvent soutenir la concurrence avec nos meilleures Pêches d'espalier, je pense que, si elles conservent leurs qualités étant cultivées en plein vent sous le climat de Paris, ce sera une précieuse acquisition pour nous, car peu de Pêches, jusqu'ici cultivées en plein vent à Paris, acquièrent le degré de maturité nécessaire pour les faire estimer. Mais en supposant que sous notre climat elles ne puissent acquérir toutes les qualités qu'elles atteignent dans le département de Maine-et-Loire, il serait néanmoins avantageux de l'introduire parmi nos Pêchers cultivés en espalier... Cette Pêche est arrondie; son diamètre est de 68 millimètres sur un peu plus de hauteur ; le sillon qui la partage s'étend de l'un à l'autre côté, et l'un des lobes est plus élevé que l'autre. On ne remarque point de mamelon à son sommet, et sa queue est très-enfoncée. Sa peau est duveteuse, d'un rouge assez foncé au soleil, et ce rouge devient plus clair à demi-ombre ; elle se détache facilement de la chair, qui est fine, blanche et très-fondante, rouge auprès du noyau, qu'elle quitte aisément; son eau est abondante, sapide, sucrée, très-agréable. Ne connaissant pas encore ni les glandes, ni les fleurs de ce Pêcher, il ne m'est pas possible de lui assigner une place dans la classification de ses congénères. M. Jamin l'a déjà multiplié par la greffe et sera en état d'en livrer aux amateurs l'an prochain. » Poiteau, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, vol. XXXI, p. 176 [1842].

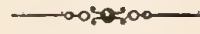
(1) Chef-lieu de canton du département de Maine-et-Loire.



*A. Riocreux del.*

PÊCHER-BRUGNON HATIF D'ANGERVILLIERS.

# PÊCHER-BRUGNON HATIF D'ANGERVILLIERS.



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs très-petites, campaniformes. Fruits à peine de moyenne taille, à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 août.

Arbre de vigueur moyenne, à rameaux assez gros, courts, à écorce rouge violacé.

Feuilles glanduleuses, ovales-lancéolées, assez courtement et régulièrement terminées en une pointe aiguë, planes, finement et très-courtement dentées, à glandes réniformes saillantes, peu nombreuses (presque toujours au nombre de deux), souvent placées sur le pétiole, qui est ordinairement coloré.

Fleurs très-petites, peu ouvertes, rose lilacé, campaniformes, à pétales distants, ellipsoïdes, atténués en onglet. *Étamines* saillantes.

Fruit petit ou à peine moyen, presque toujours plus haut que large, souvent un peu inéquilatéral et légèrement comprimé, parcouru par un sillon large et peu profond, un peu atténué vers la base et terminé au sommet par un mucron court, assez gros, noirâtre. *Cavité pédonculaire* étroite, très-régulièrement arrondie. *Peau* lisse, ne se détachant pas de la chair, d'abord blanc-jaunâtre, puis rouge cerise, finalement d'un violet foncé sur toutes les parties exposées au soleil, jaune pâle ou à peine rosé sur les parties placées tout à fait à l'ombre. *Chair* non adhérente, blanc-jaunâtre, rosée près du noyau, fondante; eau abondante, parfumée, d'une saveur fine et musquée. *Noyau* roux

foncé, subellipsoïde ou régulièrement oblong, convexe sur chaque face au-dessus du milieu, longuement et sensiblement atténué à la base, brusquement arrondi au sommet, qui est terminé par un mucron très-court, à surface marquée de nombreux sillons; sutures peu développées, la ventrale largement sillonnée, la dorsale aplatie vers son milieu, saillante, amincie et presque aiguë à la base.

Le *Brugnon hâtif d'Angervilliers*, anciennement connu sous le nom de *Pêche violette d'Angervilliers* ou *d'Angevilliers*, mûrit ses fruits du 8 au 20 août. C'est une variété précieuse à plus d'un titre; l'arbre est très-fertile, et ses fruits délicieux se conservent longtemps au fruitier, où ils acquièrent même des qualités supérieures, surtout lorsqu'ils proviennent d'arbres exposés au midi et plantés en terrain sec et chaud.

Cette variété, déjà signalée par Réné Dahuron (1738) sous le nom de Pêche d'Angervilliers, nous paraît très-voisine de la Pêche désignée aujourd'hui sous les noms de *Brugnon Chauvière* et *B. violet hâtif.*

---

« Pêcher *Violette hâtive.* Cette Pêche est de moyenne grandeur, un peu plus longue que ronde; sa couleur, du côté du soleil, est d'un rouge violet; elle est d'un vert gai ou pâle du côté de la muraille. La chair est moelleuse, fondante et d'un goût vineux très-agréable et très-relevé. L'arbre est fort fertile. » Knoop, *Pomologie*, p. 88 [1771].



*A Riocreux del.* *M.elle E. Taillant sc.*

P. D'ARGENT.

# P. D'ARGENT.

Fruit d'été, petit, turbiné ; à peau jaune-verdâtre, lisse, parsemée de petits points ; à queue droite ou oblique, élargie et se confondant avec le fruit, ou cylindracée et placée dans un léger enfoncement ; à chair fine, demi-fondante, sucrée-acidulée, légèrement parfumée.

Arbre très-productif, propre à former des plein-vent ; à scions de grosseur moyenne, grisâtres ou fauve olivacé, parsemés de grosses lenticelles blanchâtres, glabres ; coussinets à peine saillants ; yeux petits, coniques, rapprochés du scion, bruns.

Feuilles florales suborbiculaires ou ovales-arrondies, acuminées, cotonneuses en dessous, glabres en dessus, finement denticulées sur les bords ; les adultes à peu près de même forme, arrondies ou subcordiformes, acuminées, étalées ou à bords légèrement redressés, dentées ou crénelées, épaisses ; pétioles assez courts, munis ou dépourvus de stipules.

Fleurs grandes, blanches, portées sur de courts pédicelles très-tomenteux ; calyce à divisions étalées, blondes en dessus ; pétales suborbiculaires, un peu creusés, entiers, mollement onguiculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

Fruit mûrissant en août, petit, turbiné ou arrondi, offrant souvent dans sa longueur un très-léger sillon ; à queue droite, cylindracée, insérée dans l'axe du fruit et dans un léger enfoncement, ou

épaissie, ridée, et se confondant avec le fruit; *peau* jaune-verdâtre ou jaune pâle, unicolore, lisse, parsemée de petits points fauves, dépourvue de marbrures; *œil* à fleur de fruit, placé au milieu d'un léger aplatissement, entouré de quelques très-petites bosses, à divisions cotonneuses, entières, lancéolées, étalées et formant alors une sorte de rosette irrégulière; *cœur* ovale, très-blanc, entouré de granulations; loges assez grandes et larges; pepins brun fuligineux ou de couleur acajou; lacune centrale subéreuse ou pleine.

Chair blanche, fine, demi-fondante, juteuse; eau abondante, sucrée, acidulée, légèrement parfumée. Fruit très-estimable, mais trop petit.

Cette petite Poire présente quelque ressemblance avec le *Colmar d'été,* mais l'arbre qui la produit en diffère notablement. On la voit apparaître en très-grande abondance sur les marchés de Paris, soit sous le véritable nom de *Poire d'Argent*, soit sous le faux nom de *Poire de Vache.*

Je trouve une *Poire d'Argent* signalée, mais non décrite, au seizième siècle, par Dalechamp, dans son *Histoire générale des Plantes*, p. 306 : « *Liceriana,* — les Poires licériennes ou *Poires d'Argent* » ; puis dans *le Jardinier français,* à la page 66 : *P. d'Argent,* mûrissant en octobre » [1665].



*A. Riocreux del.*

*Melle E. Taillant sc.*

P. DE SAINT-OURS.

# P. DE SAINT-OURS.

Fruit d'été, turbiné; à queue assez longue, droite, cylindracée, insérée dans l'axe du fruit; à peau jaune à l'ombre, d'un beau rouge au soleil, parsemée de points et de quelques marbrures fauves et légèrement squammeuses; à chair demi-fondante, très-sucrée, parfumée.

Arbre fertile, propre à former des plein-vent; à scions flexueux, assez grêles, lisses, bruns, parsemés de quelques lenticelles arrondies peu apparentes; coussinets saillants, dépourvus d'arêtes décurrentes; yeux petits, coniques, peu saillants, bruns.

Feuilles florales ovales, acuminées, à pétioles colorés en rouge vineux, à bords redressés, très-finement dentées; les adultes de deux formes : celles des rosettes arrondies, acuminées, presque entières, portées sur de longs pétioles; celles des scions assez grandes, oblongues, acuminées, dentées, étalées ou contournées, assez épaisses, d'un vert foncé et bleuâtre; pétioles longs et grêles, dépourvus de stipules.

Fleurs moyennes, un peu rosées, à pédicelles un peu grêles et légèrement teintés de rouge violâtre; calyce à divisions lancéolées, étroites, écartées les unes des autres; pétales ovales-elliptiques, onguiculés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

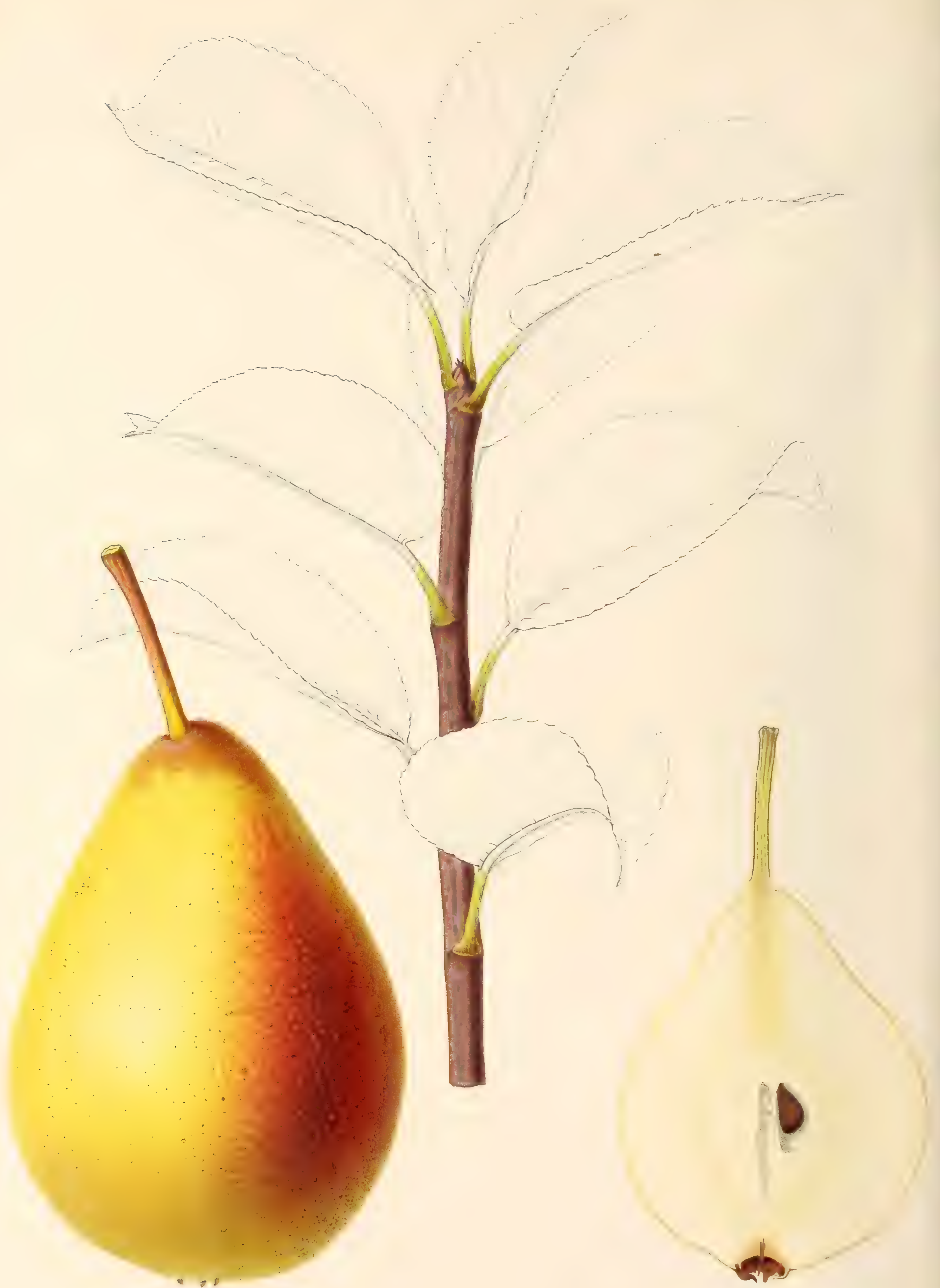
Fruit mûrissant de la fin d'août au commencement de septembre, petit ou moyen, turbiné, à queue insérée dans l'axe du fruit, cylin-

dracée, droite ou oblique, assez longue, brune, parsemée de quelques lenticelles; *peau* épaisse, jaune à l'ombre, lisse, d'un beau rouge laqueux du côté du soleil, rappelant un peu le coloris de la Poire Seckle; parsemée de petits points arrondis, fauves, entremêlés de petites marbrures brunes, légèrement squammeuses; *œil* à fleur de fruit ou placé au milieu d'une faible dépression, à divisions tronquées, rarement entières, lancéolées, assez épaisses, cotonneuses, accompagnées de petites bosses; *cœur* arrondi, blanc, entouré d'assez grosses granulations; loges moyennes; pepins fuligineux.

Chair blanchâtre, très-juteuse, ferme ou fondante; eau très-sucrée, légèrement parfumée et d'une saveur particulière, non musquée.

Le Poirier de Saint-Ours a été envoyé de l'Isère au Muséum par M. Gustave de Linages, qui a bien voulu m'adresser de Voreppe, à la date du 19 juillet 1861, la note suivante :

« .... Vers la fin du siècle dernier ou au commencement de celui-ci, le grand-père de M. le comte de Galbert, en chassant, à la fin du mois d'août, dans les bois de la montagne de l'Échaillon, avec son parent, M. de Saint-Ours, rencontra un jeune poirier couvert de fruits qu'ils trouvèrent délicieux. Des greffes furent prises immédiatement, et l'arbre lui-même fut transporté plus tard à la Brusse, canton de Voiron, où il existe encore. C'est sur cet arbre, âgé environ de soixante-dix ans, que les greffes, les fleurs et les fruits que je vous ai envoyés ont été pris. »



*A. Riocreux del.*

*M^elle E. Taillant sc.*

P. MATOU.

# P. MATOU.



Fruit d'été, moyen ou gros, pyriforme, régulier; à queue droite, cylindracée, insérée dans l'axe du fruit; à peau épaisse, un peu rude, jaunâtre, plus ou moins recouverte de taches et colorée en rouge vif au soleil, toujours marquée de fauve autour de la queue; à chair cassante, acidulée-astringente.

Arbre très-vigoureux, très-fertile et propre à former des plein-vent; à scions très-gros, droits, glabres, d'un rouge violâtre ou de couleur marron, parsemés de lenticelles arrondies; coussinets à peine saillants; yeux très-petits, rapprochés, coniques, plus ou moins appliqués contre le scion ou même quelquefois cachés par la base du pétiole.

Feuilles florales arrondies ou lancéolées, ovales, acuminées, dentées, glabres en dessus, légèrement pubescentes en dessous, à bords relevés; les adultes à peu près de même forme, ovales ou ovales-oblongues, acuminées, à bords dentés, épaisses, à pétioles plus ou moins allongés et dépourvus de stipules.

Fleurs grandes, toutes blanches, nombreuses, portées sur des pédicelles allongés, verts, pubescents; calyce à divisions élargies à la base, lancéolées, aiguës, étalées, couvertes de longs poils blonds en dessus, pubescentes et blanches en dessous; pétales grands, blancs ou rarement teintés de rose avant leur épanouissement, suborbiculaires, concaves, onguiculés, entiers ou échancrés.

FRUIT commençant à mûrir en août, pyriforme, très-régulier, de grosseur très-variable; à queue cylindracée, droite ou un peu oblique, insérée dans l'axe du fruit, lisse, brune; *peau* à fond jaune, parsemée de gros points grisâtres entremêlés de marbrures fauves, légèrement squammeuses, teintée de rouge vif du côté du soleil, offrant constamment une large tache brune autour du pédoncule; *œil* à fleur de fruit, entouré d'une macule de couleur ferrugineuse, à divisions tronquées ou entières, lancéolées, glabres, conniventes, souvent partagées en deux groupes inégaux comme dans la *Poire à deux yeux; cœur* blanc, dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; loges moyennes; pepins brun-noirâtre; lacune centrale atténuée vers l'œil, subéreuse.

CHAIR cassante, juteuse, astringente, acidulée, peu parfumée et faiblement sucrée. — Fruit très-médiocre et blettissant de bonne heure.

La poire Matou, qui présente quelque ressemblance avec le *Bequesne*, appartient à tout un groupe de poires désignées sous les noms bizarres de *Chat-rôti*, *Chat-grillé*, etc. Elle se cultive en très-grande abondance dans quelques cantons de la Brie, et spécialement aux environs de Meaux, de Lagny, etc., où elle donne lieu à un commerce très-étendu avec Paris.



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. BARONNE DE MELLO.

# P. BARONNE DE MELLO.



Fruit d'automne, moyen, pyriforme-ventru, plus ou moins régulier; à peau assez lisse, à fond jaune terne, presque complétement recouverte d'une couche d'un brun ferrugineux, à peine pointillée; à queue cylindracée ou plus ou moins renflée à son insertion sur le fruit; à chair très-fine, fondante, très-parfumée.

Arbre vigoureux et très-fertile; à scions de grosseur moyenne, de couleur fauve-olivâtre, parsemés de lenticelles arrondies; yeux petits, coniques, rapprochés du scion.

Feuilles florales ovales-lancéolées, acuminées, à bords redressés, très-finement denticulées, glabres sur les deux faces; les adultes à peu près de même forme, oblongues ou lancéolées, aiguës, arquées, à bords denticulés, étalés ou redressés.

Fleurs assez grandes, blanches ou très-légèrement teintées de rose, portées sur des pédicelles verts et presque glabres; calyce à divisions linéaires-lancéolées, aiguës, étalées, roussâtres en dessus; pétales ovales, entiers, mollement onguiculés, laissant peu d'intervalle entre eux.

Fruit commençant à mûrir en octobre, se conservant quelquefois jusqu'en décembre, pyriforme-ventru, obtus, régulier ou un peu bosselé; à queue droite, quelquefois placée en dehors de l'axe du fruit, cylindracée ou renflée à son insertion, brune, lisse; *peau* très-fine, à

fond jaune-olivâtre, presque complétement recouverte de brun ferrugineux, mate, lisse ou très-finement gercée et d'une teinte qui rappelle la couleur de la *P. Grand-Soleil* ou celle du *Messire-Jean brun; œil* placé au milieu d'une très-faible dépression, à divisions étroites, linéaires, glabres, étalées ou conniventes, rarement caduques; *cœur* blanc, dessinant une sorte de losange rhomboïdal sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; loges moyennes ou grandes; pepins noirs; lacune centrale étroite et subéreuse.

CHAIR blanche, très-fine, fondante, très-juteuse; eau abondante, sucrée, très-relevée, quelquefois un peu musquée. — Excellent fruit.

La poire Baronne de Mello a donné lieu à de vives discussions, mais aujourd'hui il est parfaitement reconnu qu'elle n'a aucune analogie avec la *Poire Adèle* (Adèle de Saint-Denis), à laquelle certains pépiniéristes voulaient la réunir comme synonyme.

Je ne puis partager l'opinion de M. de Mortillet, qui compare cette variété au *Beurré gris*, dont elle a, dit-il, « tous les défauts, et qui, somme toute, ne le vaut pas. » J'ajoute que je n'ai jamais vu, ni aux environs de Paris, ni au Muséum, les fruits du Poirier *Baronne de Mello* se gercer ni présenter les défauts que signale M. de Mortillet.



A. Riocreux del.
G. Severeyns chromolith.

Mlle F. Taillant.

PÊCHER PLEUREUR.

# PÊCHER PLEUREUR.

Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs très-petites, rose violacé. Fruit moyen, oblong, très-rarement coloré, à chair adhérente.

Arbre de vigueur moyenne, à rameaux pendants, à écorce fortement colorée.

Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes, placées sur le pétiole, plus rarement sur le limbe, bullées ou plissées vers la nervure médiane, sensiblement arquées en dessous, largement et courtement dentées.

Fleurs très-petites, campaniformes, rose violacé, à pétales obovales et courtement onguiculés. *Étamines* saillantes.

Fruits plus hauts que larges, souvent bosselés, légèrement atténués vers la base, presque oblongs, portant sur l'un des côtés un sillon assez large, peu profond, terminés au sommet par un mucron assez gros, obtus. *Cavité pédonculaire* très-petite, peu profonde. *Peau* très-duveteuse, gris-blanchâtre ou jaunâtre à la maturité, lavée de rouge, parfois même assez colorée sur les parties exposées au soleil. *Chair* fortement adhérente, blanche, rosée-violacée autour du noyau, assez fondante; eau abondante, peu sucrée, parfois aigrelette, agréablement relevée d'une saveur qui rappelle celle des pêches de vigne. *Noyau* très-large renflé au milieu ou obovale, tronqué à la base, arrondi vers



A. Riocreux del.
G. Severeyns Chromolith.

Melle E. Taillant sc.

PÊCHER GALANDE POINTUE.

# PÊCHER GALANDE POINTUE.



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs petites. Fruit turbiné-conique, à chair non adhérente, mûrissant vers la mi-août.

Arbre assez vigoureux, à rameaux plutôt faibles que gros, à écorce colorée en rouge ou en rouge violacé sur les parties exposées au soleil.

Feuilles glanduleuses, planes, elliptiques, un peu acuminées, bordées de dents fines et aiguës; glandes globuleuses, très-petites, peu nombreuses, ordinairement jaunâtres.

Fleurs petites, rose lilacé, assez étalées, à pétales obovales ou obovales-oblongs, brusquement rétrécis en onglet; à étamines courtes, à peine saillantes.

Fruit régulier, turbiné, muni d'une pointe obtuse, plus rarement ovale, arrondi ou déprimé au sommet; à *cavité pédonculaire* assez étroite, régulièrement évasée. *Peau* très-duveteuse, se colorant fortement en rouge ponceau au soleil, se détachant facilement de la chair. *Chair* non adhérente ou à peine adhérente, blanc jaunâtre, rosée ou même rouge foncé autour du noyau; eau abondante, sucrée, parfumée. *Noyau* gris blond, de grosseur moyenne, ovale, courtement rétréci à la base, terminé au sommet en un petit mucron très-aigu, renflé sur les deux faces, largement et profondément sillonné; suture

ventrale peu saillante, à bords assez épais, séparés par un sillon bien prononcé; suture dorsale saillante, aiguë à la base, comprimée au sommet, parcourue de chaque côté par un large sillon.

Le *Pêcher Galande pointue* est une variété vigoureuse, très-productive; la maturité de ses fruits, à Paris, a lieu du 8 au 15 août.

On est loin d'être d'accord sur cette Pêche; certains arboriculteurs la croient semblable à la *Chevreuse hâtive;* d'autres au contraire, la rapportent à la *Pourprée hâtive* des auteurs. Ces deux opinions sont erronées. Les Pêches de la catégorie des *Chevreuses* ont les glandes nombreuses, grosses, réniformes, tandis que la nôtre a peu de glandes, et ces glandes sont globuleuses. D'autre part la *Pourprée hâtive* des auteurs est dite à grandes fleurs, tandis que notre *Galande pointue* a les fleurs petites.

Tout ce que nous savons de certain concernant l'origine de la *Galande pointue,* c'est qu'elle a été remarquée, il y a environ soixante ans, par un cultivateur de Montreuil nommé Dormeau, ce qui explique le nom de *Galande Dormeau* sous lequel on la trouve quelquefois désignée.

Nous avons préféré lui conserver le nom de *Galande pointue,* parce que, en général, ses fruits affectent une forme très-conique, et, d'une autre part, parce que ses fleurs, ainsi que les glandes des feuilles, sont semblables à celles du *Pêcher Galande.* Toutefois cette forme n'est pas invariable; dans certaines années, en effet, nous avons remarqué des fruits presque sphériques.



A. Riocreux del.
G. Severeyns chromolith.

M^lle E. Taillant sc.

PÊCHER MADELEINE BLANCHE

# PÊCHER MADELEINE BLANCHE.



Feuilles dépourvues de glandes. Fleurs grandes, rose carné. Fruit moyen, sphérique ou légèrement déprimé, à chair très-légèrement adhérente.

Arbre vigoureux, à rameaux couverts d'une écorce vert pâle, parfois légèrement colorée.

Feuilles dépourvues de glandes, minces, largement ovales, brusquement acuminées en pointe, finement dentées, à dents courtes et étroites, plus rarement larges et inégales, aiguës.

Fleurs grandes, rose carné, à pétales étalés, largement tronqués à la base, courtement onguiculés. *Étamines* à filets rosés, rarement rouges.

Fruit moyen, légèrement déprimé, plus large que haut, à sillon très-peu profond, mais large, réduit parfois à une simple dépression, terminé au sommet par un petit mucron placé dans une cavité arrondie. *Cavité pédonculaire* petite, arrondie, très-évasée. *Peau* couverte d'un très-court duvet, se détachant de la chair, rouge carmin foncé sur les parties exposées au soleil, jaune verdâtre et parfois parsemée du côté de l'ombre de nombreux points rouges. *Chair* très-légèrement adhérente, blanche ou un peu rosée près du noyau, renfermant en très-grande abondance une eau sucrée agréablement parfumée. *Noyau* petit, courtement obovale, très-atténué à la base, renflé vers le sommet, qui est très-obtus, finement et très-courtement muc onulé, à surface profondément sillonnée; suture ventrale convexe, largement et profondément



A. Riocreux del.

Mlle E. Taillant sc.

PÊCHER SIEULLE.

# PÊCHER SIEULLE.



Feuilles munies de glandes réniformes. Fleurs petites. Fruit gros, subsphérique, parfois légèrement mamelonné, à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 septembre.

Arbre de vigueur moyenne, à rameaux bien nourris, à écorce peu colorée.

Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes, souvent mixtes ou scutellées, placées sur le pétiole, de moyenne grandeur, atténuées en pointe, régulièrement mais peu profondément dentées.

Fleurs petites, assez ouvertes, rose vif, à pétales longuement oblongs et creusés en cuiller. *Étamines* légèrement saillantes.

Fruit très-gros, subsphérique, ou un peu conique, légèrement mucroné, marqué sur l'un des côtés d'un sillon peu profond placé dans une large dépression. *Peau* se détachant facilement de la chair, duveteuse, à duvet laineux floconneux, vert clair plus ou moins lavé de rouge violacé sur les parties exposées au soleil. *Cavité pédonculaire* peu profonde, très-largement évasée. *Chair* très-fondante, non adhérente, blanche ou blanc-jaunâtre, rouge violacé près du noyau; eau très-abondante, relevée, parfumée. *Noyau* gros, brun foncé, renflé un peu au-dessus du milieu, très-atténué à la base, brusquement terminé au sommet en un mucron court et effilé, grossièrement et très-profondément sillonné; suture ventrale convexe, souvent comme frangée,

16

largement sillonnée; suture dorsale peu saillante, étroite, bordée de chaque côté d'un large sillon.

Par ses caractères le *P. Sieulle* rentre dans la catégorie des Pêchers dits *Chevreuse;* ses fruits, gros et bons, mûrissent vers le 15 septembre.

---

« Le 14 septembre 1831, M. Sieulle, jardinier à Puteaux, a présenté à la Société d'Agronomie pratique plusieurs échantillons d'une nouvelle pêche obtenue d'un noyau dont on n'avait point remarqué l'espèce. L'arbre qui en est provenu a failli périr pendant sa première année; cependant, planté définitivement en contre-espalier et palissé, il a produit, en 1830, trente-cinq pêches qui ont paru fort belles et de bonne qualité. En 1831 il en a produit cinquante-quatre plus belles encore, et c'est de celles-ci que M. Sieulle a présenté à la Société avec des rameaux et des feuilles. Ne pouvant encore parler ni du développement ni de la vigueur de l'arbre, nous nous bornons à dire qu'il prend naturellement place auprès des Chevreuses par ses petites fleurs (d'après le rapport de M. Sieulle) et par les glandes réniformes de ses feuilles, mais il s'en distingue par la forme et la qualité de ses fruits; ses bourgeons sont gros, courts, s'amincissant peu dans le haut, rougissant sensiblement du côté du soleil, et portent les yeux ou boutons très-rapprochés les uns des autres. Les feuilles sont en conséquence très-rapprochées, plutôt petites que grandes, arquées en arrière, aiguës, bordées de petites dents arrondies peu profondes et munies à la base de glandes réniformes jaunâtres et nombreuses sur la plupart des feuilles. Les stipules, très-caduques comme sur tous les Pêchers, sont lancéolées, aiguës, ciliées sur les bords, et se rompent à une certaine distance de leur base, qui persiste. Le fruit est très-beau de forme et de volume; il est généralement arrondi, régulier, ayant de 26 à 28 lignes de diamètre sur une ou deux de moins en hauteur, marqué d'un sillon large dans la partie supérieure, peu sensible sur les côtés, mais plus prononcé à la base, où il s'enfonce dans la cavité large et profonde de la queue; toujours la base, du pistil persiste au sommet du fruit et y forme une petite pointe sans mamelon. La peau, assez épaisse, munie d'un léger duvet, est d'un vert jaune tendre dans l'ombre et marbrée de rouge assez foncé du côté du soleil. La chair est fine, très-fondante, un peu jaunâtre, et rougit modérément auprès du noyau. L'eau est abondante, sucrée et fort agréable. Le noyau est gros, très-convexe, profondément rustiqué, et se détache parfaitement de la

chair; son sommet est muni d'une pointe robuste, assez longue et de peu d'épaisseur. Nous considérons ce fruit comme une très-bonne acquisition pour nos jardins et invitons M. Sieulle à le multiplier d'abord par la greffe et ensuite à semer les noyaux des fruits qu'il a déjà obtenus, pour voir si l'espèce se reproduira sans dégénérer et dans l'espérance d'en obtenir des arbres sains, exempts des maladies qui assiégent et détériorent de plus en plus nos anciennes bonnes espèces. — Le nom de Sieulle étant celui d'une famille de jardiniers honorables, qui se distinguent particulièrement par la culture des Pêchers, nous avons profité de cette heureuse circonstance pour attacher leur nom à la pêche que nous venons de décrire et le faire passer, autant qu'il est en notre pouvoir, à la reconnaissance des horticulteurs et des amateurs de beaux et bons fruits. » Poiteau, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. IX, p. 217 [1831].



*A. Riocreux del.* *M.elle E. Taillant sc.*

P. LIEBART.

# P. LIEBART.



Fruit d'automne, gros, oblong ou ovoïde, obtus aux deux extrémités ; à peau jaune pâle, parsemée de petits points, lavée et fouettée de rouge au soleil ; à queue très-charnue et enfoncée dans le fruit ; à chair cassante, peu juteuse, acidulée ou astringente.

Arbre très-vigoureux, à scions de grosseur variable, brun-marron, pubescents et blanchâtres au sommet, parsemés de lenticelles arrondies ou oblongues ; coussinets peu saillants, accompagnés de légères arêtes ; yeux coniques, comprimés, presque cachés sous la base du pétiole.

Feuilles florales ovales-lancéolées, obtuses ou mucronulées, à bords relevés et denticulés, velues et blanches en dessous, glabres en dessus ; les adultes à peu près de même forme, ovales, acuminées, arrondies à la base, à bords étalés ou relevés, dentés, à dents aiguës, épaisses, portées sur d'assez gros pétioles de couleur rose carminé, accompagnés de stipules plus ou moins caduques.

Fleurs assez grandes, portées sur de courts pédicelles ; calyce à divisions réfléchies, courtes, élargies à la base, recouvertes de poils roux en dessous ; pétales suborbiculaires, entiers, étalés ou un peu ondulés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

Fruit mûrissant en septembre, gros, oblong ou ovoïde ; à queue très-charnue, cylindrique ou un peu plissée, renflée à son origine,

assez profondément enfoncée dans le fruit, de couleur fauve; *peau* unie, mate, jaune de Naples vif à l'ombre, parsemée de points roux ou bruns, entremêlés de quelques taches brunes, rugueuses; du côté du soleil lavée et flagellée de rouge carminé brillant, pointillée de brun; *œil* placé au centre d'une faible dépression entourée de zones concentriques et de petites mouchetures brunes, à divisions dressées, glabres ou légèrement pubescentes; *cœur* large, ovale, entouré de granulations; loges moyennes; pepins noirs ou brun-acajou; lacune centrale subéreuse.

Chair blanche, cassante, peu juteuse; eau peu abondante, acidulée ou astringente, de saveur herbacée. — Fruit de troisième ordre.

Cette variété se montre quelquefois aux expositions pomologiques sous le nom de *P. Chamoisine*. Elle faisait partie de la collection de Van Mons et se trouve inscrite dans son Catalogue sous le numéro 512, 2e série. Je l'ai reçue de M. Oberdieck sous son véritable nom de *Beurré Liebart*.

---

« Fruit variant un peu de forme et de grosseur; les plus gros exemplaires mesuraient chez moi 2 1/2 pouces en largeur sur 3 de hauteur. Le calyce, ouvert, très-peu enfoncé, est quelquefois caduc et remplacé par un petit bourrelet circulaire. La queue est forte, charnue, entourée de quelques bosses et enfoncée dans le fruit. La peau épaisse, d'un jaune pâle à la maturité, rougissant rarement et plus ou moins couverte de taches de couleur brune. La chair est blanchâtre, juteuse, demi-fondante, d'une saveur vineuse, sucrée et aromatique. Cette Poire, qui mûrit en septembre, se conserve assez difficilement et me paraît plutôt devoir être classée parmi les fruits à compote que parmi les fruits à couteau. L'arbre est vigoureux et fertile; ses jeunes pousses sont rougeâtres; ses feuilles, de forme lancéolée-elliptique, sont finement dentées. » Oberdieck, *Illustrir. Handb. der Obstk*, p. 417 [1860].



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. DEFAYS.

# P. DEFAYS (1).



Fruit d'été, arrondi, bosselé autour de la queue, qui est cylindracée et légèrement enfoncée ; peau lisse, jaune, lavée de rouge orangé du côté du soleil ; œil placé au milieu d'une dépression entourée de côtes ; chair très-fine, fondante, parfumée.

Arbre très-fertile, propre à former des plein-vent ; à scions droits, assez gros, bruns, parsemés de nombreuses lenticelles, pubescents au sommet ; coussinets peu saillants ; yeux petits, coniques, cachés sous le pétiole.

Feuilles florales ovales ou elliptiques, mucronées, aiguës, à bords ciliés, légèrement pubescentes en dessous, glabres en dessus ; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales-elliptiques, acuminées, dentées, un peu contournées ; celles des scions lancéolées, aiguës, arquées, à bords plus ou moins redressés et denticulés, assez petites, portées sur des pétioles pubescents dépourvus de stipules.

Fleurs moyennes, blanches, portées sur de courts pédicelles tomenteux ; calyce à divisions réunies par la base, couvertes de poils blancs en dessus, blanchâtres en dessous ; pétales suborbiculaires, entiers ou échancrés, mollement onguiculés, étalés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

(1) François-André Defays, né, le 30 novembre 1772, à la ferme de La Four en Saint-Laud, près Angers. — Son nom s'écrit *Defays*, et non pas *Defay*, comme on est dans l'habitude de le faire.

Fruit mûrissant au commencement de septembre, de grosseur moyenne, déprimé et bosselé autour de la queue, qui est légèrement enfoncée dans le fruit, droite et insérée dans l'axe du fruit; *peau* lisse, fine, jaune citron ou jaune vif à l'ombre, lavée de rouge du côté du soleil, parsemée de nombreux points fauves, arrondis, gercés, quelquefois entremêlés de petites marbrures très-déliées; *œil* placé au milieu d'une dépression entourée de petites côtes, à divisions étalées, formant une étoile, entières ou légèrement tronquées à l'extrémité; *cœur* arrondi, entouré de petites granulations; loges grandes; pepins bruns; lacune centrale petite, subéreuse.

Chair très-blanche, fine, fondante; eau abondante, sucrée, parfumée, non musquée. — Très-bon fruit.

Je dois à l'obligeance de MM. Audusson-Hiron fils, célèbres pépiniéristes angevins, les renseignements biographiques qui précèdent et les détails suivants sur l'origine de la Poire Defays.

« La Poire Doyenné Defays a été obtenue par F.-A. Defays et présentée à l'exposition pomologique d'Angers en 1839; elle avait été observée deux années avant dans la propriété du sieur Defays, aux Champs Saint-Martin, près Angers. »

---

« Arbre de vigueur moyenne, un peu irrégulier; à scions d'un brun-grisâtre, très-ponctués; à feuilles infléchies, d'un vert jaunâtre, finement dentées. Fruit de grosseur moyenne, jaune, finement ponctué de roux et quelquefois marqué de quelques taches ou marbrures de même couleur, à chair très-blanche, fine, fondante, qui rappelle un peu le goût du Goulu-Morceau; eau abondante et sucrée. Maturité, octobre et novembre. » *Pomol. de Maine-et-Loire*, p. 11, 18.



*A. Riocreux del.*

*Mlle E. Taillant.*

*G. Severeyns, Chromolith.*

PÊCHER MONTIGNY.

# PÊCHER MONTIGNY [1].



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs grandes, d'un beau rose. Fruit ovoïde-conique, pointu, à chair légèrement adhérente, mûrissant au commencement de septembre.

Arbre vigoureux et très-productif, même en plein vent; à rameaux effilés, longs, rougeâtres.

Feuilles planes, elliptiques, acuminées, plutôt courtes que longues, à dents peu profondes, souvent couchées; glandes réniformes, petites, peu nombreuses, placées sur le limbe; d'autres fois un peu plus fortes et plus ramassées, presque globuleuses (mixtes), et situées alors sur le pétiole.

Fleurs rosacées, d'un rose assez vif, à pétales larges, ellipsoïdes, réguliers, à peine onguiculés.

Fruit ovoïde-conique, rappelant un peu la forme d'une Amande, ordinairement inéquilatéral, très-convexe, arrondi sur les faces, atténué au sommet en une sorte de long mamelon régulier, terminé par un mucron noir et obtus, parcouru sur l'un des côtés d'un assez large sillon profondément enfoncé dans le fruit. *Cavité pédonculaire* régulièrement arrondie, peu profonde, tachée de violet ou de couleur

(1) Dédié à M. de Montigny, ex-consul de France à Chang-Haï.

lie de vin. *Peau* très-duveteuse, d'apparence feutrée ou veloutée, se détachant assez difficilement de la chair, prenant sur les parties exposées au soleil, et surtout vers le sommet du fruit, une couleur rouge écarlate ou vermillon foncé très-intense. *Chair* légèrement adhérente, fondante, très-blanche à la circonférence, rose violacé près du noyau; eau très-abondante, sucrée, peu relevée ou fade, quoique laissant dans la bouche un arrière-goût d'âcreté. *Noyau* petit, roux pâle, allongé, presque elliptique, légèrement arqué, arrondi à la base, atténué au sommet en une pointe régulière et effilée, à surface rimeuse ou légèrement sillonnée; suture ventrale très-saillante, comprimée, accompagnée de chaque côté d'un large sillon; suture dorsale peu prononcée, à peine sillonnée.

Cette variété, dont les fruits mûrissent vers la fin d'août ou au commencement de septembre, a été obtenue au Muséum de noyaux envoyés de Chine en 1852 par M. de Montigny, alors consul de France à Chang-Haï. La forme générale des fruits rappelle un peu celle de certaines Amandes, ce qui lui a valu le nom de *P. amandiforme* par lequel la désignent quelques pépiniéristes.

Bien que d'une qualité médiocre, le Pêcher Montigny mérite néanmoins à plusieurs titres de faire partie de nos collections, d'abord parce que les arbres sont très-productifs et qu'ils vivent bien en plein vent, ensuite parce que ses fruits, d'un très-beau coloris, agréables à la vue, et faciles à distinguer de tous les autres à leur forme, concourront probablement à former une nouvelle série de Pêches parmi lesquelles se trouveront sans doute de bonnes variétés nouvelles.

Les semis que nous avons faits ont reproduit identiquement le type que nous avaient fourni les noyaux envoyés de Chine par M. de Montigny.



A. Riocreux del.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS DOUBLES ROUGES

Melle E. Taillant sc.

# PÊCHER DE CHINE A FLEURS ROUGES DOUBLES.



Feuilles glanduleuses, à glandes réniformes. Fleurs grandes, doubles, d'un rouge vif cocciné. Fruit allongé, terminé en pointe au sommet, à chair adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine de septembre.

Arbre de vigueur moyenne, ordinairement délicat et de courte durée; à rameaux courts, assez gros; à écorce rouge, marbrée, parsemée de petites lenticelles grisâtres qui rendent le rameau sensiblement rugueux.

Feuilles très-rapprochées, régulièrement atténuées en pointe subaiguë, à bords munis de dents fines et peu profondes et généralement relevés; glandes réniformes nombreuses, assez grosses.

Fleurs doubles, très-grandes, souvent comme chiffonnées, d'un rouge cocciné très-foncé; à pétales nombreux, obovales, souvent irréguliers, atténués en un court onglet.

Fruit allongé, plus haut que large, en forme d'Amande, terminé au sommet en un mamelon mucronulé, souvent un peu bosselé, presque toujours inéquilatéral, marqué sur l'un des côtés par un sillon très-profond. *Cavité pédonculaire* arrondie, assez profonde, étroite et régulière. *Peau* duveteuse, adhérente à la chair, d'un vert herbacé jaunissant à la maturité, uniformément lavée ou tachée de rouge carminé ou violacé sur les parties exposées au soleil. *Chair* très-adhérente, d'un blanc jaunâtre ou soufré, filandreuse; eau très-

abondante, acidulée, finement et agréablement relevée. *Noyau* elliptique, allongé, très-dur, très-aminci vers la base, offrant une convexité très-prononcée au delà du milieu, atténué au sommet en une pointe aiguë, à surface marquée de sillons profonds, peu nombreux; sutures à peine sensibles, excepté la dorsale, qui est saillante, comprimée et presque tranchante.

Cette variété, qui paraît avoir été envoyée de Chine en Angleterre par M. Fortune, vers 1843, n'a été introduite en France que vers 1855. Bien que son principal mérite repose sur l'éclat vraiment ornemental de ses grandes fleurs rouges (et sous ce rapport il est peu d'arbustes qui puissent lui être comparés), elle n'est pas à dédaigner par l'abondance et la saveur de ses fruits; ceux-ci, en effet, sans être de première qualité, sont néanmoins très-juteux, et leur eau rappelle par sa saveur celle de nos Pêches de Vigne. Il n'est pas douteux que, placé dans de bonnes conditions, le Pêcher de Chine à fleurs rouges ne produise des fruits plus gros que celui qui nous a servi de modèle. Nous en avons récolté sur des arbres de plein-vent qui étaient un tiers plus gros que celui que représente notre gravure. Leur maturité a lieu dans la dernière quinzaine de septembre; les fruits se conservent longtemps au fruitier quand on a soin de les cueillir un peu avant leur complète maturité.

Cette variété, comme beaucoup d'autres, se reproduit à peu près identiquement par graines, et parmi le très-grand nombre d'individus ainsi obtenus que nous avons vu fleurir aucun ne différait de la plante primitive. Les fruits de cette variété sont presque toujours monstrueux, c'est-à-dire qu'ils sont réunis et soudés par deux ou par trois; mais le plus ordinairement un seul arrive à bien, les autres se détachent peu de temps après la fécondation. Ils offrent en outre assez communément une fente plus ou moins profonde dans le sens du sillon, laquelle, dans certains cas, pénètre même à peu près jusqu'au noyau.



*A. Riocreux del.*

*Melle E. Taillant sc.*

P. JANSEMINE.

# P. JANSEMINE.



Fruit d'été, petit ou moyen, arrondi ou turbiné, obtus ; à peau lisse, vert jaunâtre, unicolore; à queue grêle, oblique, cylindracée, blonde, ordinairement épaissie à son insertion sur le fruit ; à chair blanche, demi-fondante, un peu granuleuse, sucrée, parfumée.

Arbre très-productif et propre à former des plein-vent ; à scions de grosseur moyenne, olivâtres, légèrement flexueux, pubescents au sommet, parsemés de lenticelles oblongues, jaunâtres ; coussinets peu saillants ; yeux coniques, bruns.

Feuilles florales ovales ou un peu cordiformes, mucronulées, à bords redressés, entiers et ciliés, glabres en dessus, pubescentes en dessous; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales, presque entières, étalées, portées sur de longs pétioles ; celles des scions oblongues, arrondies à la base, à bords dentés, pubescentes en dessous, légèrement pendantes, portées sur des pétioles blanchâtres, également pubescents et munis de stipules.

Fleurs moyennes, blanches, portées sur des pédicelles tomenteux ; calyce à divisions courtes, étalées ou réfléchies, blondes ou blanchâtres en dessus; pétales elliptiques, entiers, plans ou légèrement ondulés et un peu rosés avant leur épanouissement, laissant d'assez grands intervalles entre eux.

P. JANSEMINE.

Fruit arrondi, mûrissant en août ; à queue cylindracée, droite ou oblique, de longueur variable, épaissie et accompagnée de quelques plis à son insertion sur le fruit, de couleur blonde et portant la trace de quelques bractéoles ; *peau* fine, vert-pâle, jaunissant un peu à la maturité, unicolore ou quelquefois un peu lavée de roux du côté du soleil, parsemée de points verts méniscoïdes, n'offrant ni taches ni marbrures; *œil* placé à fleur de fruit ou au milieu d'une très-légère dépression, à divisions tronquées, cotonneuses et blanchâtres; *cœur* arrondi, entouré de nombreuses granulations; loges moyennes, allongées; pepins fuligineux ; lacune centrale petite, subéreuse.

Chair cassante ou demi-cassante, laissant un peu de marc dans la bouche; eau très-sucrée, parfumée. — Bonne poire d'été, mais à chair trop granuleuse.

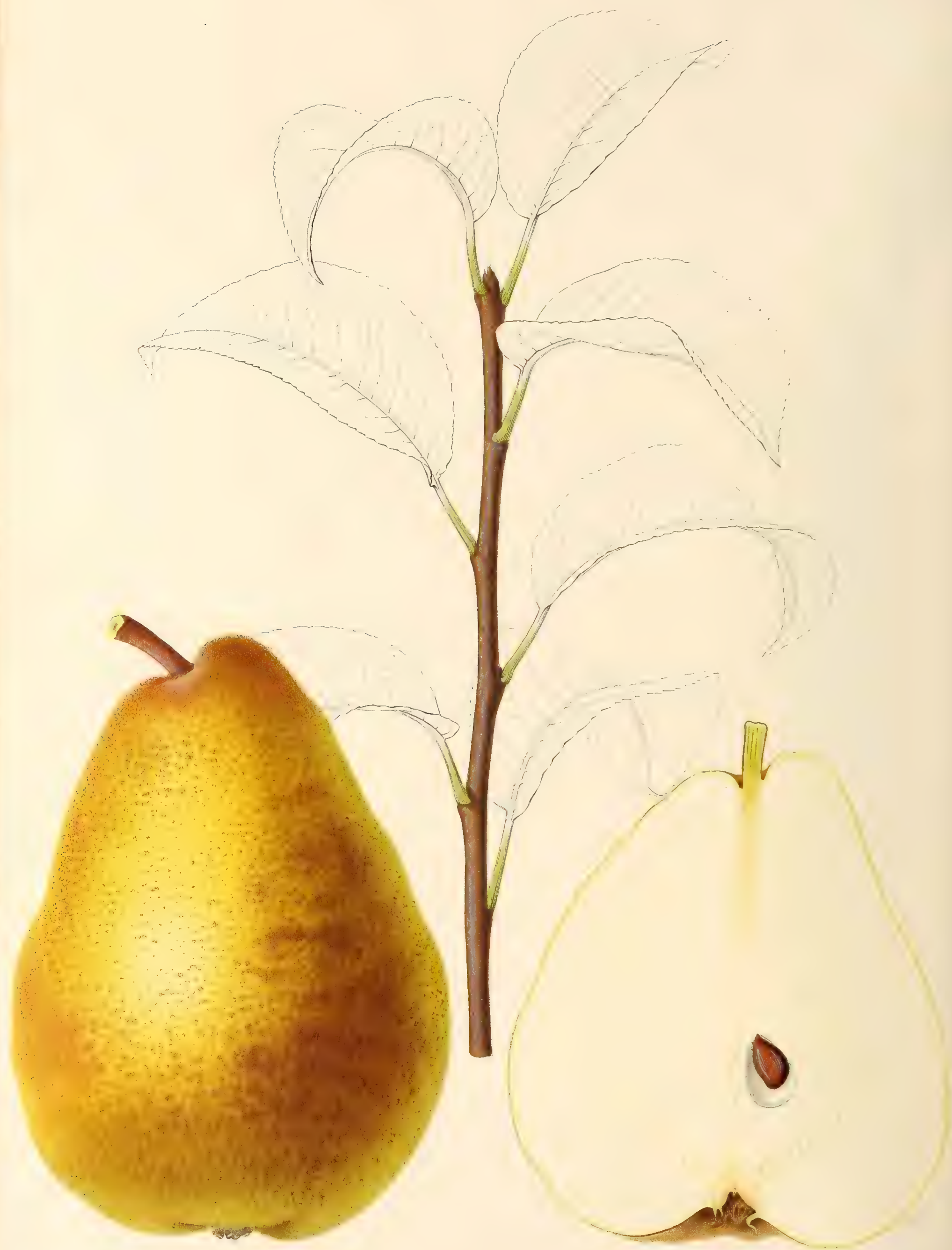
---

M. Glady, l'un des plus zélés amateurs pomologistes de Bordeaux, m'a donné sur cette Poire les renseignements suivants, à la date du 4 août 1860 :

« Notre poire *Mouille-Bouche de Bordeaux*, ou *Jansemine*, a la chair cassante, juteuse, sucrée, et un délicieux parfum qui la fait rechercher des amateurs de fruits. Le fruit jaunit sur l'arbre et ne jaunit pas au fruitier. Il tombe facilement par le vent ou à la plus légère secousse, lorsqu'il est arrivé à maturité ; à cette époque il jaunit en conservant toute sa fermeté. C'est alors qu'il est exquis, malgré qu'il soit un peu graduleux. Il est très-répandu dans les départements de la Dordogne, du Lot-et-Garonne, de la Gironde; on la connaît dans la Dordogne sous le nom de *Jansemine*, mais elle en porte encore d'autres suivant les localités. Pendant vingt ou vingt-cinq jours, du 5 ou 10 juillet, jusque dans les premiers jours du mois d'août, il en arrive par jour, sur le grand marché de Bordeaux, cinq à six cents corbeilles qui se vendent très-bien. L'arbre, d'une très-grande vigueur sur franc et sur coignassier, devient gigantesque en plein vent et acquiert les dimensions d'un chêne; il n'est pas rare de rencontrer, à Bordeaux même, des arbres de cette espèce qui produisent plusieurs milliers de fruits. »

M. Gérand Catros, secrétaire de la Société d'Horticulture de la Gironde, me communiquait de son côté, à la date du 14 juillet 1861, les réflexions suivantes, auxquelles je m'associe sans réserve :

« . . . . Pour nous, Bordelais, je vous assure que notre *Mouille-Bouche* ou *Jansemine* est une des poires d'été que nous estimons le plus, et la vogue dont elle jouit ici est vraiment remarquable. Vous vous feriez difficilement une idée des quantités immenses qui en sont apportées sur nos marchés pendant tout le mois de juillet. C'est à pleins bateaux, par charretées, qu'elles arrivent. C'est le fruit du pauvre, et je crois que cette considération n'est pas d'un mince intérêt. Il me semble que nous avons à propager autre chose que les variétés d'élite qui ne peuvent trouver place que dans les collections choisies de quelques amateurs. La propagation de certains fruits destinés à alimenter une grande partie de la population me paraît tout aussi importante. Or la *Jansemine* est de ce nombre. L'arbre acquiert d'énormes proportions. C'est surtout dans les petits jardins de ville qu'il n'est pas rare d'en voir des sujets qui, à eux seuls, envahissent presque tout le terrain. Un honorable amateur a eu la patience de compter 4 000 fruits sur un arbre, et beaucoup déjà étaient tombés. Moi-même, sur un petit poirier, j'ai pu trouver 2,000 fruits. Je ne suis donc pas de l'avis de M. Willermoz, qui rejette *absolument* notre poire Mouille-Bouche comme étant une des plus inférieures que l'on puisse manger. Quand la poire Giffard (m'écrit-il) sera plus connue, on remplacera bien plus avantageusement votre petite poire. Je n'ai certes pas la prétention de mettre ces deux fruits sur la même ligne ; la poire *Giffard* est exquise, mais la végétation de l'arbre est faible, et je doute fort que nous arrivions jamais aux résultats que je viens de vous signaler en remplaçant par elle notre *Jansemine*. »



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. THOMPSON.

# P. THOMPSON [1].



Fruit de fin d'été, gros, oblong ou turbiné-ventru, bosselé; à queue droite ou courbée, courte, insérée dans l'axe du fruit; à œil enfoncé, souvent entouré de bosselures; peau jaune-brun, parsemée de gros points ainsi que de marbrures fauves; chair très-fine, juteuse, parfumée. — Excellent.

Arbre très-fertile; à scions droits, de grosseur moyenne, fauves, ferrugineux ou rougeâtres, irrégulièrement parsemés de lenticelles arrondies, pubescents et blanchâtres au sommet; coussinets légèrement saillants, sans arêtes décurrentes; yeux coniques, plus ou moins écartés du scion, bruns ou grisâtres.

Feuilles florales ovales ou ovales-elliptiques, entières, mucronées, pubescentes en dessus, blanchâtres en dessous; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes ovales, presque entières, étalées, portées sur de longs pétioles; celles des scions lancéolées-elliptiques, arquées, à bords plus ou moins redressés, dentées ou entières, assez épaisses, luisantes en dessus, portées sur des pétioles assez courts et munis de stipules persistantes ou caduques, insérées un peu au-dessus de la base du pétiole.

(1) Robert Thompson, jardinier en chef du jardin de la Société horticulturale, situé à Chiswick, a publié plusieurs notices ou ouvrages de pomologie, entre autres : *A Catalogue of the Fruits cultivated in the Garden of the Horticultural Society*. La première édition a paru à Londres en 1826 et la deuxième en 1842.

Fleurs moyennes, blanches, portées sur d'assez courts pédicelles tomenteux ; calyce à divisions étalées, aiguës, légèrement ferrugineuses en dessus ; pétales suborbiculaires, mollement onguiculés, entiers, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

Fruit commençant à mûrir à la fin de septembre, très-bosselé, gros, oblong ou turbiné-ventru ; pédoncule court, renflé à son origine, brun ou fauve-olivâtre, droit ou arqué, inséré dans une dépression assez profonde, irrégulière, entourée de bosses ; *peau* épaisse, un peu rude, jaune indien ou jaune verdâtre, parsemée de gros points, de taches ou de marbrures plus ou moins nombreuses, marquée de fauve autour du pédoncule ; *œil* placé au fond d'une dépression assez profonde, irrégulière et bosselée, entourée de zones concentriques de couleur ferrugineuse, à divisions dressées ou conniventes, glabres, assez étroites ; *cœur* blanc, large, se confondant presque avec la chair, ou entouré de très-petites granulations ; loges allongées ou arrondies, larges, comprimées ; pepins noirâtres ou bruns ; lacune centrale étroite, subéreuse.

Chair blanche, très-fine, fondante, remarquablement juteuse ; eau sucrée, légèrement acidulée, parfumée, quelquefois un peu musquée. — Fruit de première qualité.

---

Si je partage complétement l'opinion de M. Lesèble au sujet de cette variété, qui est, dit-il, « la meilleure des Poires connues et qui devrait se trouver dans toutes les collections d'élite » (*Journal Soc. Hort. Paris,* 1861, p. 756), je ne puis admettre la manière de voir de M. Willermoz, qui donne la Poire Thompson comme synonyme de la *Poire Althorp Crassane* (1) décrite par M. Thompson lui-même (2 vol., 2e série des Transactions de la Soc. d'Horticult. de Londres, p. 119). Au surplus, voici ce que m'écrivait, à la date du 7 septembre 1863,

(1) Willermoz, *Pomol. de la France*. Septième session du Congrès pomologique, page 26 [1863].

le célèbre horticulteur anglais : «... En ce qui concerne la poire Thompson, elle n'a pas été trouvée par moi; c'est une des nombreuses variétés envoyées à la Société horticulturale par le D[r] Van Mons, vers l'année 1820. Elle portait simplement un numéro, et ce numéro a été conservé à Chiswick, faute de nom; malheureusement il s'est trouvé qu'une autre variété, toute différente, de la même collection Van Mons, portait le même numéro.

« A la fructification on reconnut qu'un bon nombre des variétés envoyées par Van Mons étaient de qualité très-inférieure; mais celle dont il est question ici me parut grandement mériter les honneurs de la culture, et, comme elle n'avait pas de nom, j'en parlai au secrétaire de la Société, qui me proposa de la nommer *Poire de Thompson* (*Thompson's pear*). — J'accédai à la proposition, en faisant cependant remarquer que, si, dans le grand nombre de variétés encore inconnues qui composaient la collection de la Société horticulturale, cette même variété était retrouvée avec un nom original et mieux approprié, le nom de *Poire de Thompson* devrait lui céder la place. Je n'ai pas encore retrouvé ma poire Thompson parmi les nouvelles variétés belges; mais, si je venais à la découvrir, un de ces jours, sous un nom quelconque, je ne manquerais pas de vous le faire savoir.

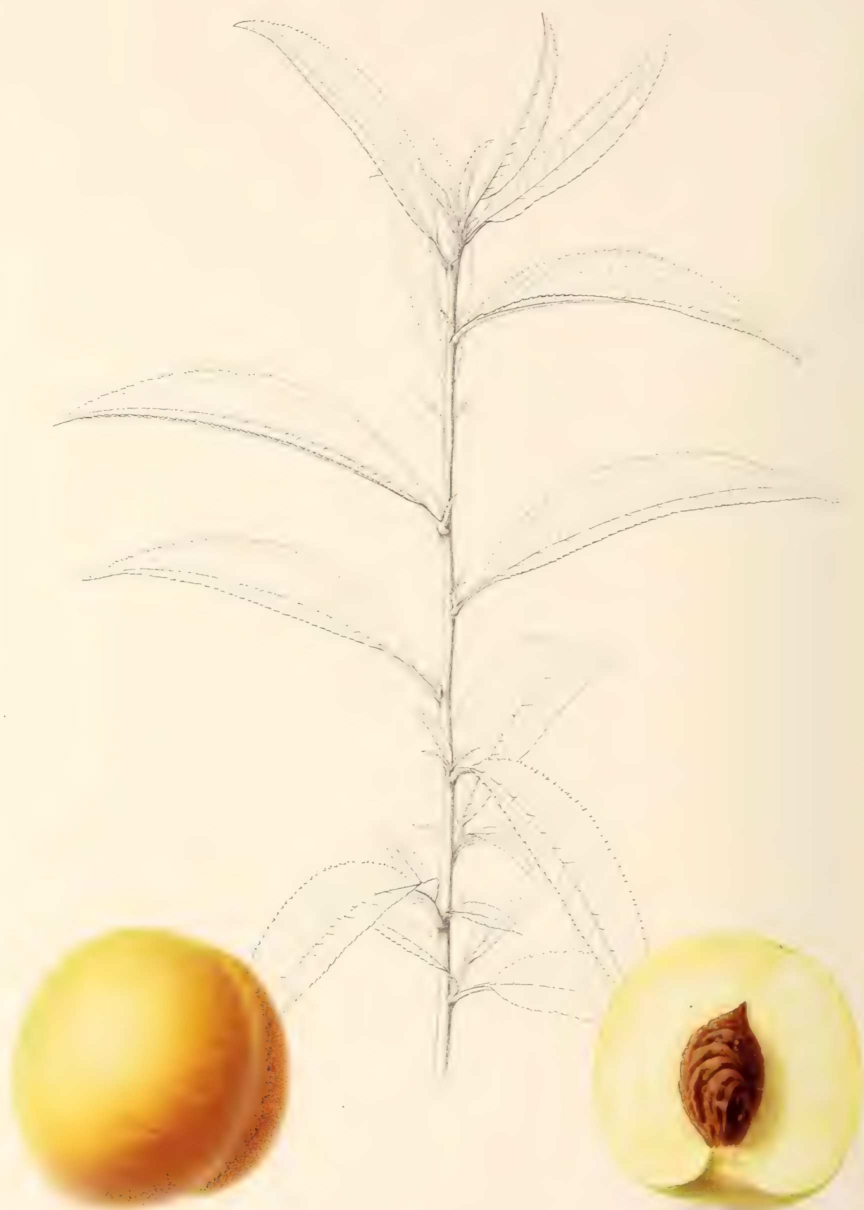
« Dans la 3[e] édition du Catalogue descriptif des fruits de la Société horticulturale, que j'ai dressé en 1841, on lit, à propos de la Poire Thompson : « Elle a le goût de la Passe-Colmar, extrêmement relevé. » Dans une nouvelle édition je voudrais modifier ce passage de la manière suivante : « Elle a quelque chose du goût de la Passe-Colmar, mais elle tient bien davantage de celui du Doyenné. »

« Quoique je n'aie aucun droit à prétendre sur la création de la Poire à laquelle on a donné mon nom, et quoiqu'il y ait bien peu d'intérêt dans mon histoire, cependant, puisque vous le désirez, je vais vous donner en quelques mots ma biographie.

« Je suis né, en décembre 1798, dans l'Aberdeenshire (Écosse).

L'horticulture a été mon goût favori et je m'y suis adonné dans le nord et dans le sud de l'Écosse. Arrivé au jardin de la Société horticulturale, à Chiswick, en novembre 1824, j'ai été nommé surintendant du département des fruits au printemps de 1826. La collection des pommes consistait alors en 1,200 variétés, celle des poires en 622 variétés ; les autres espèces de fruits étaient en proportion ; mais, comme on le pense bien, il y avait là un grand nombre de synonymes. Quoique déjà nombreuse, la collection fut encore augmentée par de nouvelles introductions. Tout cela était en grande confusion, comme vous l'imaginez bien ; mais, à force de chercher dans les auteurs, tous les ans le chaos s'est un peu éclairci. Je trouvais d'abord cette besogne extrêmement difficile, mais j'ai cependant persévéré... J'ai publié, il y a quelques années, un livre intitulé : *The Gardener's Assistant*, qui est une sorte d'encyclopédie comprenant le jardinage d'utilité et d'agrément (1).

(1) The Gardener's Assistant, practical and scientific; a guide to the formation and management of the kitchen, fruit and flower garden, etc. London, Blackie and son, Pater noster Row. Un volume de 766 pages grand in-8°, avec figures coloriées et vignettes intercalées dans le texte.



A. Riocreux del.

Melle E. Taillant sc.

PÊCHER D'ISPAHAN.

# PÊCHER D'ISPAHAN.

Feuilles dépourvues de glandes, finement et assez profondément dentées. Fleurs grandes. Fruit petit, subsphérique, à chair non adhérente ou légèrement adhérente, mûrissant vers le 15 septembre.

Arbrisseau buissonneux, très-ramifié, à rameaux ténus, à écorce vert-clair ou très-légèrement colorée en rouge-violacé.

Feuilles nombreuses, étroites, longuement atténuées en pointe, dépourvues de glandes, finement et assez profondément dentées.

Fleurs grandes, à pétales étalés, obovales, très-courtement onguiculés, concaves, légèrement ondulés sur les bords, rose carné pâle. *Étamines* incluses, à filets rose carné.

Fruit petit, à peu près sphérique, rarement inéquilatéral, marqué d'un côté d'un sillon étroit, profond surtout à la base, où il pénètre presque au centre de la cavité pédonculaire, terminé au sommet par un mucron grêle, aigu. *Cavité pédonculaire* profonde, légèrement évasée. *Peau* se détachant très-facilement de la chair à la maturité du fruit, d'un blanc jaunâtre sur les parties placées à l'ombre, légèrement colorée en violet sur les portions exposées au soleil quand les arbres sont en espalier, très-duveteuse, à duvet court et presque feutré. *Chair* non adhérente ou faiblement adhérente, fondante, blanche,

quelquefois un peu rosée; eau sucrée acidulée, légèrement parfumée. *Noyau* ovale, régulier, un peu inéquilatéral, roux, osseux, à surface profondément et transversalement sillonnée, atténué aux deux bouts, mais surtout au sommet, qui est terminé par un petit mucron aigu; suture dorsale convexe, large, déprimée; suture ventrale presque droite, non saillante, sillonnée.

Le Pêcher d'Ispahan se cultive en buisson, mais alors ses fruits restent plus petits et se colorent rarement.

---

*Persica (ispahanensis) fruticosa, foliis minoribus æqualiter serratis, fructu parvo, flavo, tenero et saccharato.* — « Sous-arbrisseau à branches très-rapprochées les unes des autres, formant un buisson arrondi d'une circonférence de 5 à 6 mètres. Il se couvre au printemps d'une immense quantité de fleurs roses, et à l'automne de fruits jaunâtres qui tranchent agréablement... Les feuilles ont environ $0^m$,029 de long sur $0^m$,009 à $0^m$,034 de large, singulièrement dentées en scie... Les fleurs ont $0^m$,029 de diamètre, de couleur rose tendre... Les fruits parvenus à leur maturité sont presque sphériques, marqués sur l'un des côtés d'un sillon profond qui prend à l'endroit du pédoncule et se continue en diminuant de profondeur jusqu'au point où était placé le style; leur grosseur varie depuis $0^m$,081 jusqu'à $0^m$,101 de circonférence... Leur couleur est d'abord verte, elle prend ensuite une légère teinte de rouge obscur du côté où ils sont frappés par le soleil. A mesure qu'ils approchent de leur maturité cette couleur se change en un jaune pâle qui devient plus foncé lorsque leur maturité est arrivée ou qu'elle est passée. Dans les années chaudes c'est ordinairement vers le milieu du mois de septembre que ce fruit est mûr. La peau, adhérente à la chair, est couverte d'un duvet cotonneux très-serré, court et blanchâtre. La pulpe est molle, blanche, un peu rougeâtre près du noyau, abondante en eau sucrée, de saveur vineuse et agréable au goût; elle quitte aisément le noyau, qui est placé au milieu du fruit, presque rond dans sa circonférence, obtus par la partie qui communique au pédoncule, et terminé par une pointe aiguë à son extrémité supérieure; il est marqué longitudinalement, savoir, en dessous d'une rainure profonde, en dessus, à l'opposé, d'une arête proéminente; l'une

et l'autre vont depuis la base du noyau jusqu'à la pointe ; le reste de la surface est profondément creusé de sillons irréguliers qui laissent entre eux des éminences arrondies. . . . . . . . . . On avait présumé d'abord que le Pêcher d'Ispahan pouvait être le type ou le Pêcher naturel qui, originairement rapporté de la Perse, a donné à l'Europe cette multitude de variétés dont Duhamel a décrit quarante-trois des plus saillantes par la beauté et la suavité de leurs fruits ; mais cet arbrisseau n'ayant pas été trouvé dans les campagnes de la Perse, mais seulement dans les jardins, on doit suspendre son opinion à ce sujet jusqu'à ce qu'une plus longue culture chez nous ait mis à même d'observer ses variations.......... L'arbre est dû au voyage en Perse de Bruguière et de M. Olivier, membre de l'Institut national. Ils le trouvèrent dans les jardins d'Ispahan, où il se rencontre très-fréquemment abandonné à la nature, sans que l'art de la greffe ni celui de la taille viennent aider à sa culture et ajouter au perfectionnement de ses produits. Les fruits qu'ils mangèrent leur parurent d'une saveur agréable, et, quoiqu'on fût alors dans le mois de novembre, ils n'étaient cependant qu'à leur point de maturité. Ils en ramassèrent des noyaux qui formaient un des 738 articles de la collection des semences recueillies pendant leur intéressant voyage, et dont M. Olivier, qui avait eu la douleur de voir périr son compagnon, enrichit à son retour le Muséum d'Histoire naturelle, en nivôse de l'an VII (janvier 1800). Les noyaux de ces fruits, au nombre de cinq, furent semés au mois de pluviôse suivant dans un pot, dans de la terre à Oranger, et placés sur une couche tiède à l'exposition du levant. Aucun ne germa la première année, mais il en leva trois au printemps de la seconde (en l'an 1801). » A. Thoüin, *Ann. Mus. Hist. nat.*, p. 433 [1806].

*Persica foliis eglandulosis, floribus magnis; fructu parvo, villoso, flavescente; carne molli, alba, mellea non adherente.* — « Ce Pêcher est un arbrisseau de 10 à 12 pieds de hauteur, formant un buisson arrondi, touffu ; ses feuilles sont alternes, lancéolées, longues de 1 à 2 pouces, lisses, d'un vert gai en dessus, d'un vert pâle en dessous, dentées en scie, portées sur de courts pétioles et dépourvues de glandes. Les fleurs, quoique n'ayant que 12 à 13 lignes de diamètre, doivent être rangées parmi les grandes fleurs à cause de la forme des pétales, qui sont arrondies ; leur couleur est d'un rose tendre. Les fruits sont presque sphériques, marqués sur l'un des côtés d'un sillon profond ; ils ont depuis 3 pouces jusqu'à 3 pouces 9 lignes de circonférence dans le sens de leur largeur et autant en hauteur ; leur peau, couverte d'un duvet et adhérente à la chair, est d'abord verdâtre, puis jaune pâle dans le temps de la maturité, avec une légère teinte de rouge obscur du côté du soleil. La chair est blanche, un peu rougeâtre près du

noyau, fondante, abondante en eau sucrée, d'une saveur vineuse et agréable au goût; elle se sépare facilement du noyau. Celui-ci est presque rond en sa circonférence, obtus à sa base et terminé à son sommet par une pointe aiguë. Ce Pêcher a du rapport avec l'*Avant-Pêche blanche,* mais celle-ci mûrit deux mois plus tôt et ses feuilles sont quatre fois plus grandes..... » Loiseleur, *Nouveau Duhamel*, vol. 6, page 3 [1815].

« . . . . . Le Pêcher d'Ispahan reste chez nous plus petit et plus délicat que nos autres Pêchers; il se reconnaît aisément à la ténuité de toutes ses parties. Les feuilles sont lancéolées, longues de 54 à 80 millimètres, d'un vert tendre, bordées de dents fines, mais très-longues, et leur pétiole est dépourvu de glandes, de sorte que ce Pêcher se range naturellement dans nos sections de Madeleines. La fleur est grande, d'un rose tendre, large de 27 millimètres. Le fruit est petit, presque sphérique, de 27 millimètres de diamètre, marqué d'un sillon profond qui s'étend d'un côté de la base au sommet. La peau est d'un vert blanchâtre, légèrement velue; elle quitte aisément la chair. La chair est d'un blanc verdâtre, fondante, et ne tient au noyau que par quelques fibres. L'eau est abondante, sucrée, délicieuse. Le noyau est ovale, très-renflé, terminé en pointe au sommet, très-profondément rustiqué sur ses deux valves; il contient une amande amère. Si cette Pêche était un peu vineuse elle serait comparable à nos meilleures espèces; mais, telle qu'elle est, elle vaut beaucoup mieux que nos Pêches de Vigne; elle n'a pas l'arrière-goût désagréable qu'on reproche à plusieurs espèces cultivées. » Poiteau, *Pomol. franç.*, vol. 1 [1846].

La différence d'époque de maturité que nous remarquons entre les fruits observés à Ispahan et ceux que nous avons récoltés à Paris est absolument semblable à celle que M. Decaisne a constatée au sujet de la Poire d'Angora. Cette variété mûrit en effet quelques semaines plus tôt à Paris que dans l'Asie Mineure; mais Ispahan, qui est situé à 15° plus au sud que Paris, présente tous les caractères des climats continentaux.



A. Riocreux del.
G. Severeyns Chromolith.

PÊCHER BOURDINE.

Mlle E. Taillant sc.

# PÊCHER BOURDINE [1].



Feuilles à glandes globuleuses. Fleurs petites, rose violacé. Fruit assez gros, ovoïde oblong, à chair non adhérente, mûrissant dans la dernière quinzaine de septembre.

Arbre vigoureux, à écorce des rameaux légèrement colorée.

Feuilles grandes, glanduleuses; à glandes globuleuses, petites, sensiblement atténuées au sommet, bordées de dents rapprochées, et régulières, obtuses, plus rarement aiguës.

Fleurs petites, campanulées, d'un rose vif ou un peu violacé; à pétales ovales ou obovales, assez longuement atténués à la base. *Étamines* saillantes, à filets rosés.

Fruit d'une bonne grosseur, ovoïde ou obovoïde, rarement sphérique, très-légèrement sillonné sur l'un des côtés, un peu atténué au sommet, où se trouve ordinairement un mamelon placé un peu de côté ou plus rarement situé dans l'axe du fruit. *Cavité pédonculaire* assez large et profonde. *Peau* couverte d'un duvet court et serré, fine, blanc-jaunâtre, lavée ou marbrée de rouge assez foncé du côté du soleil et se détachant facilement de la chair. *Chair* non adhérente, blanche, fondante, rosée ou rouge autour du noyau; eau très-abondante, sucrée, relevée, laissant quelquefois dans la bouche

(1) Par corruption de *Boudin*, nom d'un cultivateur de Montreuil qui paraît avoir le premier cultivé cette variété.

une légère âcreté. *Noyau* moyen ou gros, roux foncé, large et ovoïde, un peu inéquilatéral, atténué à la base et terminé au sommet en un mucron court et assez gros, à surface grossièrement et profondément rustiquée; suture ventrale convexe, parcourue par un sillon étroit et profond; suture dorsale élevée, presque tronquée, comprimée à la base, largement sillonnée de chaque côté.

Cette variété, très-productive, mûrit ses fruits, à Paris, dans la dernière quinzaine de septembre; la forme de ceux-ci est assez variable; ainsi un même arbre en produit d'à peu près sphériques et d'autres très-sensiblement mamelonnés et semblables à ceux du *P. Téton de Vénus.*

---

« La Pêche Bourdin est toute ronde, très-charnue, assez rouge, d'une médiocre grosseur; son goût est très-relevé, et semblable à celui de la *Persique.* Elle passe pour une des meilleures Pêches, charge beaucoup, vient mieux et est meilleure en plein vent qu'en espalier. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 34 [1675].

« Ce Pêcher est grand et vigoureux; il se met aisément à fruit et charge quelquefois trop, et alors son fruit n'est pas gros si l'on n'a soin d'en retrancher une partie. Il réussit très-bien en plein vent, où il donne des fruits plus petits, mais sucrés et plus excellents qu'en espalier. Ses feuilles sont très-grandes, d'un beau vert. Ses fleurs sont petites, couleur de chair et bordées de carmin. Son fruit est presque rond; un peu plus de diamètre que de longueur, ordinairement un peu moins gros que celui de la Grosse-Mignonne, divisé par une gouttière très-large et assez profonde, souvent bordée d'une lèvre plus relevée que l'autre bord; le côté opposé à la gouttière est aplati ou enfoncé, et la réunion de la rainure avec cet aplatissement forme une espèce de cavité au bout du fruit; la gouttière est plus large et plus profonde que celle de la Mignonne; la queue est placée dans une cavité large et profonde; la peau est colorée d'un beau rouge foncé, quitte la chair et est couverte d'un duvet très-fin; la chair est fine, fondante, blanche, excepté auprès du noyau, où elle est très-rouge, et quelquefois ce rouge s'étend bien avant dans la chair; son eau est vineuse et d'un goût relevé, sans avoir un certain retour d'aigreur, qui diminue quelquefois bien un peu le mérite de la Mignonne; le noyau est

petit, assez rond, de couleur gris clair; lorsque le fruit est bien mûr il reste de grands filaments attachés au noyau.

« La maturité de cette belle Pêche est vers la mi-septembre. D'un côté tous les traits de ressemblance avec les Mignonnes, de l'autre ses petites fleurs qui sont d'un beau rouge foncé laissent en doute si elle doit être regardée comme une *Pourprée hâtive* ou comme une variété de la Mignonne. » Duhamel, *Traité des Arbres fruitiers*, p. 20 [1768].

« *Boudine* ou *Royale*, c'est la même, quoi qu'en disent les pépiniéristes et tous les catalogues. Cette Pêche n'était point connue quand le nommé BOUDIN, habitant de Montreuil, la présenta à Louis XIV. Transporté, ce prince en fit tant de cas qu'on la nomma *la Royale*. Ce fait, que je tiens de bonne part, a été apparemment ignoré de ceux qui en font deux espèces. La Bourdine est grosse, ronde, d'un beau rouge; son eau est vineuse. C'est une excellente Pêche de la mi-septembre, qui charge beaucoup, même en plein vent, surtout lorsqu'elle est abritée de quelque bâtiment; elle fleurit à petites fleurs. En espalier son exposition est le levant. L'arbre est sujet à la cloque; il se met tard à fruit, mais ensuite il donne beaucoup; c'est la meilleure des Pêches tardives. Elle passe pour venir de son noyau en plein vent. » La Bretonnerie, *École du Jardin fruitier*, vol. 2, p. 389 [1784].

Nous ne rapporterons pas la description que Poiteau a donnée du P. *Bourdine;* c'est mot à mot, pour ainsi dire, celle qu'a donnée Duhamel, sur laquelle il paraît l'avoir copiée.



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. D'ANGE.

# P. D'ANGE.

Fruit d'été, ventru; à peau verte, parsemée de points arrondis entremêlés de quelques petites taches fauves; à queue assez longue et grêle, droite ou arquée, enfoncée dans le fruit; à chair blanchâtre, très-granuleuse, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée.

Arbre très-vigoureux et fertile, propre à former des plein-vent; à scions de grosseur moyenne, de couleur fauve ou fauve-olivâtre, parsemés de quelques petites lenticelles arrondies; coussinets peu saillants; yeux coniques, bruns, légèrement écartés du scion.

Feuilles florales ovales-lancéolées, acuminées, entières, glabres en dessus, aranéeuses en dessous, à bords relevés et ciliés; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales, courtement acuminées, étalées, à bords finement dentés, portées sur des pétioles blanchâtres, grêles et très-longs; celles des scions lancéolées-oblongues, arrondies à la base, à bords relevés et denticulés.

Fleurs grandes, blanches, portées sur d'assez longs pédicelles, grêles et légèrement pubescentes; calyce à divisions lancéolées, aiguës, étalées ou réfléchies, couvertes de poils roux en dessus; pétales suborbiculaires, entiers ou échancrés, peu concaves, ne laissant point d'intervalle entre eux.

Fruit mûrissant vers la mi-août, ventru ou arrondi, souvent irré-

gulier et un peu déjeté au sommet; à queue cylindracée, verte, plus ou moins enfoncée dans le fruit, quelquefois entourée de bosses; *peau* épaisse, verte, recouverte d'une légère teinte glauque avant la maturité, parsemée de points grisâtres, gercés, entremêlés de quelques petites taches olivâtres, lisses ou à peine squammeuses; *œil* placé au milieu d'une dépression plus ou moins profonde, régulière, entourée de très-fines zones concentriques, à divisions conniventes, lancéolées, un peu cotonneuses, persistantes ou caduques; *cœur* petit, ovale, blanc, entouré de très-nombreuses et grosses granulations; loges petites, rapprochées de l'axe; pepins noirâtres; lacune centrale étroite ou nulle.

Chair d'un blanc verdâtre, très-juteuse quoique remplie de granulations, très-fondante; eau sucrée, acidulée, parfumée, un peu fenouillée. — Très-bon fruit.

La chair de la Poire d'Ange présente ordinairement à la maturité extrême un caractère singulier, celui de brunir fortement sans mollir et de se conserver ainsi pendant plusieurs jours; sa saveur est comparable alors à celle des Poires cuites au four. Je crois qu'une Poire cultivée dans la Lombardie et la Vénitie, sous le nom *Pera Morota*, doit être rapportée à la nôtre, si j'en juge par la forme et le phénomène particulier qu'elle présente à la maturité.

Le Poirier d'Ange se rencontre dans plusieurs des petites provinces qui avoisinent Paris ainsi que dans l'Orléanais; on le désigne dans la Brie et dans le Hurepoix sous le nom de *Muscat vert*, *Petite Mouille-Bouche*, et à Orléans sous le nom de *P. Desse* ou *P. Dosse*.

Dom Claude Saint-Etienne cite une Poire d'Ange « ronde, grosse comme Orange, rouge et jaune, peu pierreuse », qui est fort différente de celle de Merlet, qui est la nôtre.

---

« La Poire d'Ange est assez semblable au *Salviati;* elle est plus plate et plus beurrée, mais n'a pas tant d'odeur ni tant de sucre; elle a comme un bour-

rel et vers la queue, qui est enfoncée.» Merlet, *Abrégé bons Fr.*, p. 73 [1690].

« Cette Poire est petite, de la forme d'une toupie, ayant 20 lignes de hauteur sur 18 de diamètre. Elle s'arrondit par la tête, où l'œil, qui est assez gros, est placé presque à fleur du fruit, au centre d'une cavité très-peu profonde. La queue est menue, verte, longue de 17 lignes ; à l'extrémité du fruit où elle s'attache il y a quelques bosses. La peau est fine, d'un vert jaunâtre. La chair est demi-cassante, assez fine. L'eau est très-musquée. Cette Poire mûrit au commencement du mois d'août. Elle n'est pas sujette à devenir pâteuse ; on la regarde comme une variété du *Salviati*, plus allongée, et moins grosse, et moins bonne. » Duhamel, *Arbr. fruit.*, p. 138, nº 22 [1768].

« La Poire d'Ange, plus précoce et plus petite que le Salviati, verte, jaunissant à l'époque de la maturité, est aplatie sur le haut, en forme de toupie. Elle mûrit vers la mi-thermidor (commencement d'août). » Calvet, *Traité génér. Pépin.*, p. 290 [1805].

« Fruit petit, turbiné, bosselé vers la queue, d'un vert jaunâtre ; à chair assez fine, demi-cassante, très-musquée. Mûrit au commencement d'août. On le regarde comme une variété du *Salviati*.» Noisette, *Nouv. Jard. fruit.*, p. 117 [1839].

« Duhamel (1) dit qu'on regarde la Poire d'*Ange* comme une variété de Salviati ; je crois que cet auteur aurait combattu cette idée s'il eût porté son attention sur la grande différence qu'il y a entre ces deux arbres. Le Poirier d'*Ange* est vigoureux, droit, formant une belle quenouille. Les scions sont longs, d'un vert un peu jaune, ni cendrés ni coudés, marqués de beaucoup de lenticelles de différentes formes ; ils ont les supports aplatis, avec une arête sur le dos, les yeux courts et comprimés comme dans les Pommiers, dont cet arbre a un peu le ton au printemps. Les feuilles sont grandes, oblongues, creusées la plupart en gouttière et arquées en arrière, entières en leurs bords, d'un beau vert foncé et luisant en dessus, pâles et un peu aranéeuses en dessous. Le fruit de moyenne grosseur, turbiné, obtus, régulier, haut de 44 millim., arrondi au sommet, où l'œil se trouve à fleur. Cet œil a l'intérieur rougeâtre ainsi que la base persistante des étamines ; le côté de la queue est obtus, aplati, couvert d'une tache rousse et marbrée ; la queue est courte, roide et brune. La peau

(1) On voit que Duhamel a suivi l'exemple de son prédécesseur en adoptant l'opinion de Merlet, qui, le premier, a comparé la *P. d'Ange* à la *P. Salviati*.

passe du vert au jaune; elle est très-finement ponctuée de roux. La chair est blanche, fine, fondante, et se blettit promptement. Son eau est sucrée, agréable. Mûrit au commencement de septembre. » Poiteau, *Pomol. franç.* [1846].



*A. Riocreux del.* *Melle E. Taillant sc.*

P. DE MARSANEIX.

# P. DE MARSANEIX [1].



Fruit d'hiver, maliforme, petit; à queue grêle, droite ou légèrement arquée ; à peau brune ou ferrugineuse, parsemée de très-petits points blanchâtres; à chair cassante, sucrée. — Fruit à cuire.

Arbre très-fertile, propre à former des plein-vent; à scions droits, gros, de couleur fauve ou olivâtre, pubescents et blanchâtres au sommet, parsemés de lenticelles arrondies; yeux petits, appliqués contre le scion.

Feuilles florales ovales ou ovales-cordiformes, mucronées, entières, épaisses, pubescentes en dessus, blanches et cotonneuses en dessous ; les adultes à peu près de même forme, grandes, ovales, acuminées, à bords plus ou moins redressés, denticulés, légèrement pubescentes en dessous, dépourvues de stipules.

Fleurs blanches, moyennes, à pédicelles courts, assez gros, tomenteux ; calyce à divisions étalées, aiguës, rousses en dessus, cotonneuses et blanches en dessous; pétales suborbiculaires ou obovales-elliptiques, entiers, légèrement ondulés avant leur entier épanouissement, puis étalés, laissant peu d'intervalle entre eux.

Fruit d'hiver, maliforme, mûrissant vers la fin de décembre; à pédoncule assez grêle, brun, inséré dans l'axe du fruit, de longueur va-

(1) Marsaneix, commune du canton de Saint-Pierre, à environ 12 kilom. de Périgueux.

riable, rarement charnu, parsemé de quelques lenticelles; *peau* dè couleur cannelle ou ferrugineuse, mate, parsemée de points jaunâtres entremêlés de très-fines gerçures, assez semblables aux Poires de Quessoy, Carmélite, etc., etc.; *œil* placé à fleur du fruit ou au milieu d'une très-faible dépression régulière, entourée de très-fines zones concentriques de couleur rousse, à divisions réunies par la base, pubescentes, entières ou tronquées, conniventes; *cœur* ovale ou arrondi, blanc, entouré de nombreuses granulations; loges moyennes; pepins noirs; lacune centrale nulle ou étroite.

Chair juteuse, blanc jaunâtre, cassante, odorante, très-granuleuse, laissant du marc dans la bouche. — Fruit à cuire.

Cette variété, dont le port et la blancheur des feuilles rappellent le type des Poiriers Saugers, est très-répandue dans le Périgord, et se trouve inscrite sous le n° 126 du Catalogue de la Pépinière du Luxembourg, publié par Hervy en 1809 (1).

Les renseignements suivants m'ont été fournis par M. le comte d'Abzac de Ladouzet et par M. de Lamothe, secrétaire de la Société d'Horticulture de Périgueux.

Ce Poirier est originaire d'une commune du canton de Saint-Pierre appelée Marsaneix et située dans une région boisée, à quatorze kilomètres de Périgueux. Il y a pris le nom de son pays d'origine. C'est un bel arbre rustique et très-fertile en plein champ, mais dans la plupart des héritages on le greffe dans les haies sur l'Épine blanche (*Mespilus Oxyacantha*), pour retirer un profit de ces clôtures auxquelles on fait aussi produire d'autres fruits de même nature, des Nèfles, etc. Dans cette condition il s'élève naturellement peu et ne dure guère qu'une vingtaine d'années au plus; mais il est facile à remplacer de la même manière, et son produit est relativement abon-

(1) Catalogue méthodique et classique de tous les arbres, arbustes fruitiers et des vignes formant la collection de l'École impériale établie près le Luxembourg, publié par Michel-Christophe Hervy.

dant. Ce mode d'utilisation des haies est fort usité lans le Périgord. Beaucoup d'espèces s'en accommodent parfaitement tout en ne vivant pas longtemps. Sur franc, en bon terrain, il atteint de grandes dimensions, produit beaucoup et dure longtemps. Il s'en trouve maintenant beaucoup dans les environs de Périgueux, et nos pépiniéristes commencent à s'en pourvoir, la Poire de Marsaneix étant incontestablement pour notre climat la meilleure des Poires à cuire et étant fort recherchée des gourmets, dont quelques-uns possèdent des recettes qui rendent ces Poires cuites vraiment délicieuses.



A. Riocreux del.

Mlle F. Taillant sc.

PÊCHER PUCELLE DE MALINES

# PÊCHER PUCELLE DE MALINES.



Feuilles dépourvues de glandes, fortement dentées. Fleurs grandes, d'un beau rose. Fruit subsphérique, parfois un peu inéquilatéral; à chair non adhérente, mûrissant vers le 15 août.

Arbre vigoureux et productif, à rameaux ordinairement grêles, couverts d'une écorce d'un rouge violacé.

Feuilles dépourvues de glandes, rapprochées, parfois gaufrées ou légèrement bullées, fortement dentées; à dents inégales, aiguës.

Fleurs grandes, nombreuses, d'un beau rose, à pétales ovales ou subelliptiques; étamines à filets rose-violacé.

Fruit de grosseur moyenne, subsphérique ou un peu inéquilatéral, parfois légèrement bosselé, marqué d'un sillon, portant au sommet un apicule noirâtre. *Cavité pédonculaire* régulièrement arrondie, assez profonde. *Peau* très-duveteuse, mince, fortement colorée sur les parties exposées au soleil, blanchâtre à l'ombre. *Chair* blanche, non adhérente, ou çà et là un peu adhérente par de petits faisceaux fibreux, fondante, rouge foncé autour du noyau; eau abondante, sucrée, légèrement acidulée, assez agréablement relevée. *Noyau* gros, roux brun, court et un peu inéquilatéral, ovale, sensiblement renflé sur les faces, qui sont parcourues de profonds sillons; *suture* ventrale très-

convexe, accompagnée d'un large sillon, à bords minces et aigus; *suture* dorsale large, saillante et carénée-aiguë dans son milieu, accompagnée de chaque côté d'un profond sillon. — L'arbre est sujet au blanc.

Les fruits du Pêcher *Pucelle de Malines* sont d'assez bonne qualité lorsqu'on les prend à temps; mais, si on les laisse un peu trop mûrir, ils deviennent pâteux. Leur maturité a lieu du 10 au 20 août. On dit cette variété originaire de Malines (Belgique), où elle aurait été obtenue par le major Espéren.

---

« Cette excellente variété provient d'un semis de M. le major Espéren, de Malines, et ne date que de quelques années. Le fruit est assez gros, arrondi, déprimé; sa hauteur est de 60 millimètres et son diamètre de 65. La couture, profonde et évasée, s'étend de la tête à la queue au point pistillaire, qui est noirâtre, placé au sommet du fruit et un peu de côté dans un léger enfoncement. La peau est duveteuse, jaune clair, légèrement colorée au soleil et marquée de quelques points bruns. La chair est blanche, jaunâtre, un peu marbrée de rouge autour du noyau, fine, succulente, fondante; son eau sucrée est abondante et d'un parfum délicieux. Le noyau se détache parfaitement de la chair, et quelques filaments y restent seuls attachés; il est ovale, obtus à sa base, et se terminant par une pointe acérée à son sommet; il s'ouvre assez facilement et contient une amande amère; sa hauteur est de 25 millimètres, sa largeur de 20, et son épaisseur de 18. Les joues son convexes, rugueuses; les arêtes du ventre, très-proéminentes et tranchantes, sont séparées par un sillon large et profond; celles du dos sont peu apparentes, sillonnées, parfois obtuses et d'autres fois tranchantes. La maturité de cet excellent fruit a lieu vers la fin du mois d'août et au commencement de septembre. L'arbre est d'une vigueur moyenne, très-fertile. » Bivort, *Alb. pomolog.*, vol. III, p. 119 [1850].



A Riocreux del.

Mlle E. Taillant sc.

PÊCHER PAVIE DE BONNŒUIL.

# PÊCHER PAVIE BONNEUIL.



Feuilles dépourvues de glandes, fortement dentées. Fleurs grandes, rose carné pâle. Fruit de moyenne grosseur, subsphérique, à chair fortement adhérente, mûrissant dans le courant de novembre.

ARBRE vigoureux, végétant fort tard à l'automne, à rameaux de grosseur moyenne, couverts d'une écorce vert pâle, très-rarement colorée.

FEUILLES dépourvues de glandes, fortement dentées, canaliculées, à dents fines très-aiguës, souvent inégales et irrégulièrement distantes sur les vieilles feuilles.

FLEURS grandes, rose carné très-pâle, à pétales étalés, largement ovales, régulièrement et courtement atténués en onglet. *Étamines* égales ou légèrement incluses.

FRUIT de grosseur moyenne, à peu près sphérique, ordinairement mamelonné au sommet, parcouru sur l'un des côtés d'un sillon très-large, peu profond. *Cavité pédonculaire* très-évasée, peu profonde. *Peau* courtement duveteuse, blanc verdâtre, se colorant très-légèrement sur les parties exposées au soleil, ne se détachant point de la chair. *Chair* fortement adhérente, blanche, coriace, assez sucrée, en général peu juteuse et d'une saveur peu prononcée.

*Noyau* largement et régulièrement ovale, arrondi aux deux bouts, comme tronqué à la base, terminé au sommet par un court mais large

mucron ; suture ventrale peu saillante et assez large ; suture dorsale saillante, aiguë surtout vers la base, accompagnée de chaque côté d'un sillon assez profond, plutôt étroit que large.

Le pêcher *Pavie Bonneuil* n'a guère de mérite, à nos yeux, que par sa tardiveté, qui, en effet, est très-grande, puisque ses fruits ne mûrissent en espalier qu'à la fin d'octobre ou au commencement de novembre, et encore à cette époque reculée ses fruits peuvent-ils se conserver au fruitier pendant très-longtemps. Cette variété n'est donc bonne que pour les régions du Midi, de sorte que, malgré tout ce qu'on a dit au sujet de ses qualités, c'est plutôt un mauvais qu'un bon fruit sous le climat de Paris.

Voici, au surplus, comment il en a été question :

« Le sieur Bonneuil, demeurant à Fontainebleau, près l'embarcadère du chemin de fer, a l'honneur d'informer la Société centrale d'Horticulture de France qu'il possède, dans le département de Seine-et-Marne, un Pêcher né spontanément et dont les fruits mûrissent ordinairement sur l'arbre de novembre à décembre, mais dont la maturité moyenne peut être fixée à la Sainte-Catherine, ainsi qu'il s'en est convaincu par trois récoltes successives ; souvent même cette variété n'atteint son complément de maturité qu'après les premières gelées blanches, contre lesquelles il l'abrite à l'aide de paillassons. Il a l'honneur de mettre sous les yeux de la Société deux fruits de cette Pêche, qui ressemble à la Belle Bausse par la forme, mais qui quelquefois ressemble au Téton de Vénus. Elle a la chair ferme comme elle et presque sa couleur, quoiqu'un peu claire et souvent teintée ou marbrée de rouge. Cette variété ne ressemble en rien à la *Pêche de Vigne*, et son parfum est agréable. Je désire lui donner le nom de Pêcher de *Bonneuil de Fontainebleau* » (*Ann. Soc. Horticult. Paris*, p. 434) [1848].

Les deux fruits présentés par M. Bonneuil ont été dégustés séance tenante. Plusieurs membres, notamment MM. Camuzet, Jamin et autres, les ont reconnus pour appartenir à la tribu des Pavies, et leur opinion a été que la Pêche objet de la note soumise à la Société devra être signalée sous le nom de *Pavie Bonneuil de Fontainebleau*.

---

PÊCHER PAVIE BONNEUIL.

« *Pêcher Pavie Bonneuil de Fontainebleau.* Nous avons reçu directement cette année de son auteur deux fruits de cette nouvelle variété, ce qui nous met à même de les faire paraître dans l'Album. Cette Pêche est particulièrement remarquable par sa tardiveté; celles que nous avons reçues, et que le voyage avait légèrement endommagées, ont été dégustées le 24 novembre; elles n'étaient pas encore parfaitement mûres. Le fruit, moyen, arrondi, presque aussi haut que large, mesurait $0^m$,07 en hauteur et $0^m$,075 en diamètre. La peau, recouverte d'un léger duvet, est vert jaunâtre, légèrement marbrée de rouge du côté du soleil. Le sillon, large et profond, se prolonge, sans solution de continuité, depuis la queue, qui est placée dans une petite cavité profonde, avec orifice arrondi et évasé, jusqu'au point pistillaire. Celui-ci, petit, noir, se trouve placé dans un léger enfoncement au sommet d'un petit mamelon. La chair adhère fortement au noyau et à la peau; elle est blanche et ferme; son eau est suffisante, légèrement sucrée, un peu amère près du noyau; son parfum est peu prononcé. Le noyau est gros, ovale arrondi, obtus; sa longueur est de $0^m$,034, sa largeur de $0^m$,026, et son épaisseur de $0^m$,020. Les arêtes dorsales sont peu apparentes, excepté celle du milieu, qui est tranchante et terminée par une pointe effilée dépassant le noyau; les arêtes du ventre sont divisées par un sillon large et profond; les joues sont très-convexes, rugueuses. » Bivort, *Album pomologique*, IV, p. 163 [1851].



*A. Riocreux del.*

*Mlle E. Taillant sc.*

P. MUSETTE.

# P. MUSETTE.



Fruit d'été, petit ou moyen, allongé en forme de cornue; à peau d'un jaune pâle, souvent marquée de fauve autour de l'œil; à queue très-courte ou nulle; à chair blanche, cassante, sucrée et légèrement astringente, sans parfum.

Arbre très-productif; à scions gros, droits, brun-marron, presque glabres, parsemés de lenticelles arrondies et parcourus par de très-petites stries; coussinets peu saillants, accompagnés d'une arête décurrente; yeux coniques, légèrement écartés du scion.

Feuilles florales ovales, entières, acuminées, à bords redressés, ciliés, glabres en dessus, un peu pubescentes en dessous, portées sur des pétioles rosés; les adultes à peu près de même forme, ovales ou arrondies, plus ou moins redressées, dentées ou crénelées, épaisses, luisantes en dessus, à pétioles gros, courts, dépourvues de stipules.

Fleurs moyennes, blanches, portées sur des pédicelles gros et courts, plus ou moins pubescents; calyce à divisions étalées, blanchâtres, lancéolées, aiguës; pétales suborbiculaires, onguiculés, légèrement creusés en cuillère et ne laissant pas d'intervalle entre eux.

Fruit mûrissant vers la fin de juillet ou dans les premiers jours d'août, en forme de gourde ou de cornue droite ou courbée; à queue nulle ou courte, ligneuse, plissée, brune, puis cylindracée, charnue et se confondant avec le fruit; *peau* lisse, d'un jaune blanchâtre ou jaune

citron, unicolore, parsemée de très-petits points bruns, ordinairement marquée de fauve autour de l'œil, rarement teintée de rouge du côté du soleil; *œil* à fleur de fruit, à divisions caduques ou persistantes, petites, dressées, légèrement écartées les unes des autres, glabres ou pubescentes; *cœur* ovale, entouré de nombreuses et grosses granulations, blanc; loges arrondies, moyennes; pepins noirs; lacune centrale nulle ou très-étroite.

Chair blanchâtre, juteuse, cassante, laissant du marc dans la bouche, sucrée, un peu astringente ou acide; eau peu parfumée et de saveur herbacée.

Depuis plusieurs années la Poire Musette se vend en assez grande abondance à Paris dans les premiers jours du mois d'août; sa forme singulière, et qui rappelle en petit celle de la Courge bédouine (*Cucurbita moschata*), justifie sa culture. Prévost lui donne à tort pour synonyme le nom de *Musette d'Anjou*, qui s'applique à une tout autre variété.

---

« En juillet et août, Grosse-Musette. » *Jardin. françois*, p. 63 [1665].

« Musette est longue, assez grosse, blanche et tachetée de gris. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Instruct.*, p. 53 [1670].

« Rameaux gros, droits et sans stries, excepté au sommet, où parfois il en existe quelques rudiments; épiderme brun-rougeâtre, plus pâle et gris-verdâtre en dessus et à la base des rameaux, maculé de points gris-cendré, petits et nombreux; gemmes ordinairement rapprochés, brun-noir, ovales, coniques, pointus, renflés et saillants, s'écartant un peu du rameau par leur pointe. Feuilles ovales, aiguës ou pointues, larges à leur base, arquées, rarement en gouttière. Pétiole blanc, de longueur variable; arcature très-peu profonde, obtuse, souvent nulle à la base des feuilles. Fruit régulièrement arrondi vers l'ombilic et s'amincissant promptement avec régularité, puis s'allongeant en une sorte de cylindre généralement un peu courbe, long de 4 à 5 centimètres sur un diamètre de 10 à 12 millimètres, et se terminant brusquement en une sorte de petite tête tronquée, souvent un peu plus épaisse

que le corps aminci qu'elle termine, en s'attachant immédiatement au bois de l'arbre sans aucun rudiment de pédoncule. Sa peau est lisse, jaunâtre, finement pointillée et irrégulièrement marbrée de gris, parfois rougeâtre d'un côté; œil petit, régulier, à fleur de fruit. Chair demi-fine et demi-cassante, blettissant assez promptement. Eau peu abondante, douce, sucrée, un peu musquée. Mûrit en août. — Cette singulière Poire n'est pas des meilleures de la saison, mais on en cultive encore maintenant qui ne valent pas mieux, et, ne fût-ce qu'à cause de l'originalité de sa forme et de l'absence totale du pédoncule, elle mériterait encore la culture au moins comme variété d'ornement. Dans le département de Maine-et-Loire elle est cultivée comme fruit de dessert. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 37 [1839].



*A. Riocreux del.*

*M^lle E. Taillant sc.*

P. SUCRÉE DE MONTLUÇON.

# P. SUCRÉE DE MONTLUÇON.



Fruit d'automne, turbiné, ventru, souvent irrégulier, à peau jaune, parsemée de points roux ou ferrugineux entremêlés de quelques taches, et plus ou moins colorée de rouge au soleil ; à queue arquée, dressée ou oblique; à œil placé au fond d'une dépression très-profonde; à chair fondante, sucrée, parfumée.

Arbre vigoureux et très-fertile, à scions légèrement flexueux, assez grêles, de couleur fauve olivâtre ou bruns au soleil, parsemés de lenticelles arrondies; coussinets peu saillants; yeux coniques, rapprochés du scion.

Feuilles florales ovales, acuminées, presque entières, glabres en dessus, légèrement pubescentes en dessous; les adultes de forme variable : celles des rosettes portées sur des pétioles plus ou moins longs, blanchâtres; celles des scions ovales-elliptiques, arrondies ou rhomboïdales, acuminées, aiguës, à bords dentés, épaisses, d'un vert foncé, portées sur des pétioles assez courts, souvent munis de stipules.

Fleurs grandes, blanches, portées sur de longs pédicelles presque glabres ou pubescents au sommet; calyce très-grand, à divisions lancéolées, aiguës, étalées, couvertes de poils blonds en dessus ; pétales suborbiculaires, légèrement ondulés, entiers, onguiculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

## P. SUCRÉE DE MONTLUÇON.

Fruit commençant à mûrir en octobre, et se conservant jusqu'en décembre, turbiné, ventru, irrégulier, souvent aplati du côté de l'œil; à queue dressée ou oblique, arquée, cylindracée, insérée au milieu d'une dépression; *peau* épaisse, jaune, parsemée de points entremêlés de quelques marbrures, marquée de fauve autour du pédoncule, plus ou moins lavée de rouge carminé au soleil; *œil* placé au fond d'une dépression régulière, entourée d'une large tache brune, marquée de légères zones concentriques un peu squammeuses, à divisions persistantes ou caduques; *cœur* petit, arrondi, entouré de petites granulations; loges moyennes ou grandes; pepins noirâtres; lacune centrale étroite, subéreuse.

Chair fondante ou demi-fondante; eau sucrée, légèrement astringente, relevée, rappelant la saveur de la Crassane. — Très-bon fruit.

C'est à un amateur aussi zélé qu'instruit, M. Joseph Grandin, directeur de la manufacture de glaces de Montluçon, que je dois la connaissance de cette excellente Poire. L'arbre qui la produit paraît avoir été signalé, vers le commencement de ce siècle, par un sieur Rochet et propagé sous le nom de *Sucré vert*, auquel un autre jardinier substitua avec raison celui de *Sucré de Montluçon*. Cet arbre, d'une vigueur excessive et d'une fertilité sans égale, mérite d'être placé au premier rang de nos espèces françaises. M. Grandin m'a remis, en 1862, quelques-uns de ses fruits, dont la grosseur égalait presque celle de nos belles Poires Duchesse d'Angoulême.


LIBRARY OF CONGRESS
0 003 143 114 1